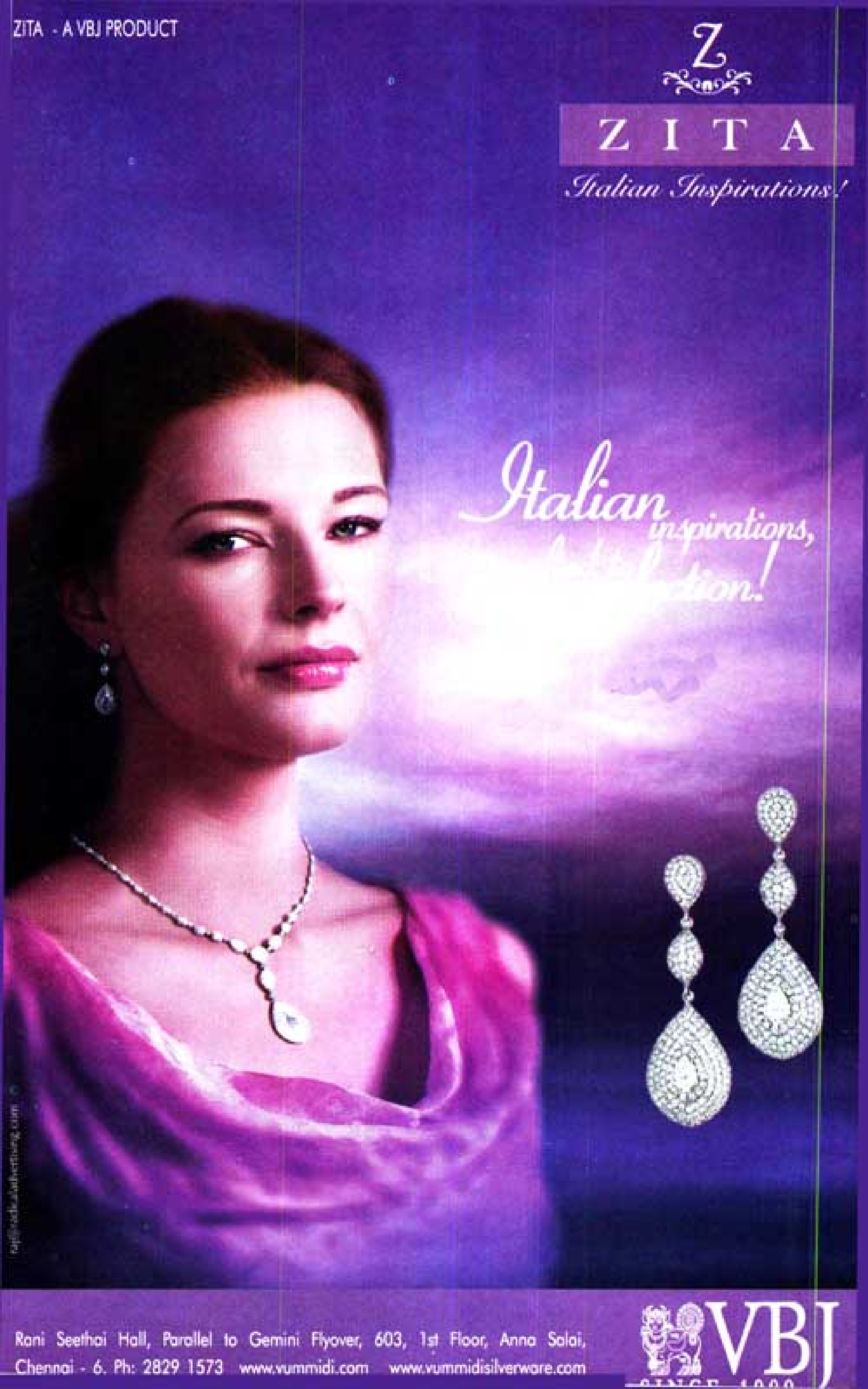
என்றும் உங்களுடன்
புத்தகம்-1

# மங்கையர் மலர்

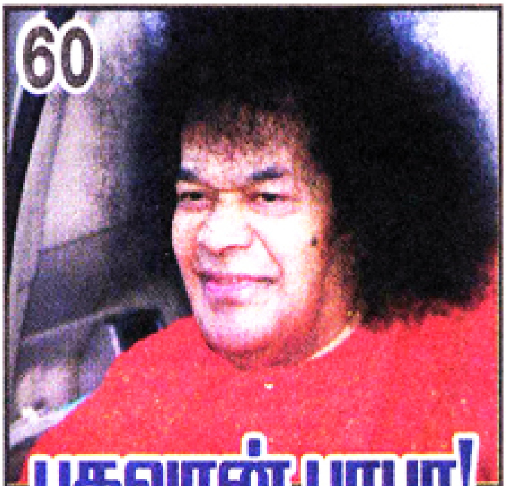
செப்டம்பர் 2009 | MANGAYAR MALAR | 310 பக்கங்கள் ரூ.20/-




ZITA - A VBJ PRODUCT
Z
ZITA
Italian Inspirations!
Italian inspirations,
VBJ
Rani Seethai Hall, Parallel to Gemini Flyover, 603, 1st Floor, Anna Salai,
Chennai - 6. Ph: 2829 1573 www.vummidi.com www.vummidisilverware.com



தீராத ARTHRITIS வலியிலிருந்து விடுதலை
அறுவை இல்லா நவீன சிகிச்சை
நாள் பட்ட மூட்டுவலியா ?
மூட்டு தேய்மானமா ? இடுப்பு வலியா ?
கழுத்து வலியா ? தோள்பட்டை வலியா ?
கவலை வேண்டாம் அறுவை இல்லா
NUCURA-PEMF மூலம் நவீன சிகிச்சை
NUCURA
PEMF Treatment
works to stop the pain
• வலி இல்லை
• அறுவை சிகிச்சை இல்லை
• நீண்ட நாட்கள் மருந்து இல்லை
• குறைந்த கால சிகிச்சை
• பக்கவிளைவுகள் இல்லை
• மருத்துவமனையில் தங்கி சிகிச்சை பெற வேண்டிய அவசியம் இல்லை.
NEOMED HOSPITAL
SPECIALITY & RESEARCH CENTER
Chennai : 2181, L-Block, 12th Main Road, Anna Nagar, Ph : 044-2620 1147 / 2620 0882. Fax : 2620 0631
Madurai : 11, Lakeview Road, Opp. Sundaram Theatre, K.K. Nagar, Ph : 0452-2581414, 2581515.
Salem : 127 / 1, Varalakshmi Towers/ Gandhi Road, Ph : 0427-2311818, 2311819.
Trichy : No. 52, Central Bazaar Street, Tennur, Trichy. Ph : 0431-2791051, 2791052.
www.neomedhospitals.com




## பகவான் பாபா!




## ஆல் இன் ஒன் சமையல்!

## ரூ.5,000 பரிசு

ஆன்மிகப் போட்டி 31



40

## சேலை சேலஞ்ச்!

க்விஸ் போட்டி ஆரம்பம்..



அட்டையில்... **மீனாக்ஷி**

படம் : **'சன்ஷைன்' மனோஜ் கிருஷ்ணா**


மகளிர் மாத இதழ்!

என்றும் உங்களுடன்

# மங்கையர் மலர்

மலர் : 29 இதழ் : 8 செப்டெம்பர் 2009

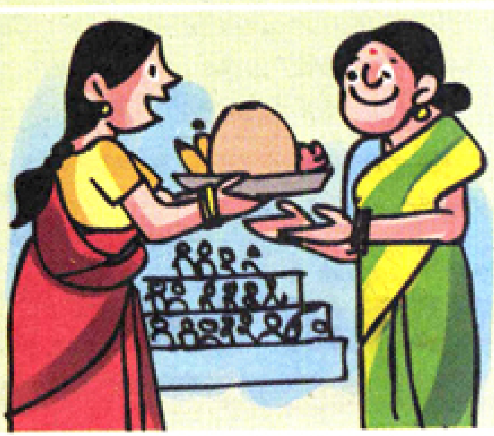


# எல்லாமே ஏழு!

**மே**ல் உலகங்கள் ஏழு, கீழ் உலகங்கள் ஏழு, கடல்கள் ஏழு, நதிகள் ஏழு, மண்டலங்கள் ஏழு, நிறங்கள் ஏழு, சிரஞ்சீவிகள் ஏழு, மாதர்கள் ஏழு, ஸ்வரங்கள் ஏழு, உடற் தாதுக்கள் ஏழு, உடல் குறைகள் ஏழு, உடல் சக்திகள் ஏழு. ஆக இறைவன் உலகத்தைப் படைக்கும்போது இப்படித்தான் எல்லாவற்றையும் ஏழு, ஏழாகப் படைத்துள்ளான்.

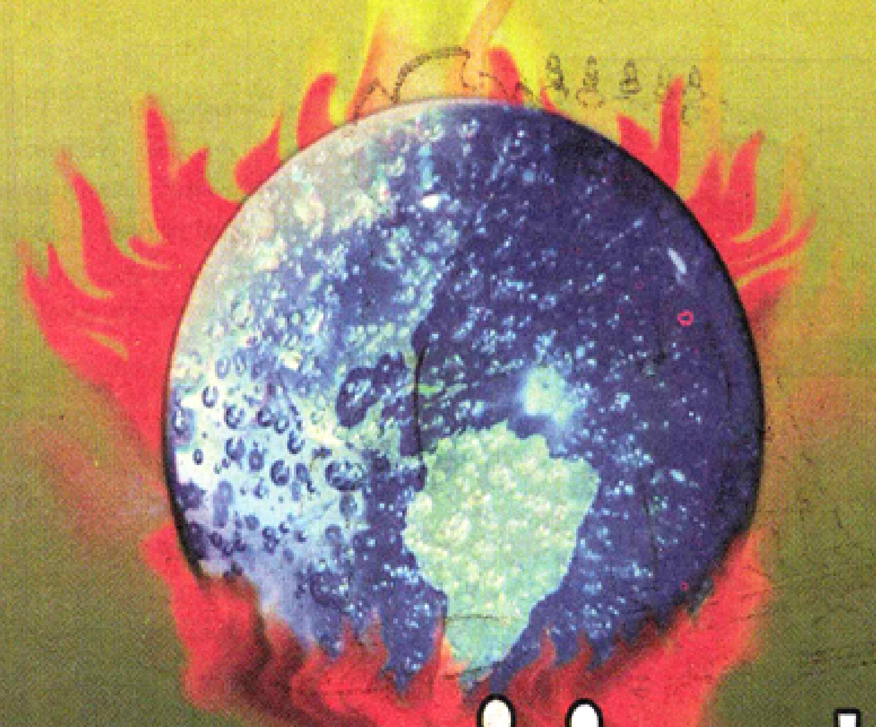
ஏழு வகை உடல் சக்திகளை, தங்களது தபோ வலிமையால் ஒன்றாகச் சேர்த்து சித்தி பெற்றவர்களை நாம் சித்தர்கள் என்கிறோம். உண்மையில் நாம் ஏழு உடல் சக்திகளையும் பெற்று முக்தி அடைய முடியுமா? என்ற சந்தேகம் எல்லோருக்குமே வரும். ஆனால், திருவள்ளுவரும், ஔவையாரும் தங்களது பாடல்களில் ஏழ்பிறப்பு உண்டு என்பதை வலியுறுத்தியுள்ளனர். திருக்குர்ஆனில், நபிகள் நாயகம் ஏழு உலகங்களைக் குறிப்பிடுகிறார். பரமபிதாவின் திருச்சபையில் ஏழு ஜோதிகள் எரிந்து கொண்டிருந்தன என்று பைபிள் குறிப்பிடுகிறது. சமணமதமும், புத்தமதமும்கூட இவ்வாறே குறிப்பிடுவது ஆச்சர்யம்!

**- ஜானகி சுப்ரமணியன், திருப்பூர்**



**ந**வராத்திரிக் கொலுவில், தாம்பூலம் வைத்துக் கொடுக்கப்படும் மங்களப் பொருள்களில் மட்டைத் தேங்காயும் ஒன்று. மட்டைத் தேங்காய் ஜலம் ஆடும் காயாக இருக்க வேண்டும். ஜலமற்ற, காய்ந்த தேங்காயைக் கொடுக்கக் கூடாது. நவராத்திரியில் மட்டைத் தேங்காயை வைத்துக் கொடுப்பது ஸ்வர்ணம் (தங்கம்) வைத்துக் கொடுத்த பலனைத் தரும் என்பது ஐதிகம்.

**- சியாமளா ராஜகோபால், சென்னை**



# ஒரு வார்த்தை!

சமீபத்தில் மாண்புமிகு வருணபகவான், கொஞ்சம் போல கருணை கொண்டு நான் ஐந்து குடம் தண்ணீரை எங்கள் பகுதியில் ஸ்ப்ரே செய்தார். அதற்கே கிண்டி முழுக்க ட்ராஃபிக் ஜாம் ஆகிவிட்டது.

நான் சொகுசு பஸ்ஸில் அமர்ந்த படி, வாகன நெரிசலை பராக்கு பார்த்துக் கொண்டிருந்தேன். 'தாமரை டெக் பார்க்', 'ஒலிம்பியா' 'வென்சுரா' போன்ற நிறுவனங்களின் முன்பு ஏகப்பட்ட கார்களின் தள்ளுமுள்ளு. உற்று கவனித்தபோது... ஒவ்வொரு காரிலும் ஓர் இளம் பெண்ணோ / ஆணோ மட்டுமே இருந்தார்கள். (கார் மேளாக்களுக்கும், லோன் லோலாக்குகளுக்கும் நன்றி பல!)

குடும்பத்துக்கு ஒரு கார் என்பது சௌகரியம்தான்! ஆனால், ஒரு நபருக்கு ஒரு கார்? அதுதான் நெருடுகிறது.

ஏற்கெனவே உலக உருண்டையின் சராசரி வெப்ப நிலை, மூன்று டிகிரி செல்சியஸ் உயரப் போவதால் ஏற்படும் அபாயத்தை, விஞ்ஞானிகள் எச்சரித்து உள்ளனர். இந்த நிலையில் நாமும் அலட்சியமாய் நடப்பதா?

தொழிற்சாலைகளின் நச்சுவாயு, போக்குவரத்துப் புகை, ஏ.ஸி. போன்ற உபகரணங்களின் மூலம் வெளியேறும் சி.எஃப்.சி., போன்றவற்றால் ஓசோன் படலம் பாதிக்கப்பட்டு, வெப்பநிலை உயர்கிறது என்று நமக்கெல்லாம் தெரிகிறது.

புவி வெப்பமடைந்தால், வறட்சி அதிகமாகும். புயல், வெள்ளப் பெருக்கு ஏற்படும். தாவரம், உயிரினங்கள் அழியும்.

என்றும் உங்களுடன்
# மங்கையர் மலர்
தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

பரதன் பப்ளிகேஷன்ஸ்
பிரைவேட் லிமிடெட்டிற்காக
பரதன் அச்சகத்தில்
ஆசிரியர் பொறுப்பேற்று
அச்சிட்டு வெளியிடுபவர்:
லக்ஷ்மி நடராஜன்

பொறுப்பாசிரியர் : அனுராதா சேகர்

வடிவமைப்பு :
எஸ்.ஸ்டீஃபன், எம்.மோகன்,
பா.கோபால்

தொலைபேசி : 044 - 4343 8888
தொலைநகல் : 044 - 4343 8899

ஆசிரியர் குழு :
044 - 4343 8877
mangayarmalar@kalkiweekly.com

விளம்பரப் பிரிவு :
044 - 4343 8811
marketing@kalkiweekly.com

சந்தா பிரிவு :
044 - 4343 8833
subscription@kalkiweekly.com

விற்பனை பிரிவு :
044 - 4343 8844
sales@kalkiweekly.com

இன்டர்நெட் முகவரி :
www.mangayarmalaronline.com

இணையதளத்தில்...
வாங்கி, வாசித்து, மகிழ...
www.sangapalagai.com

சந்தா விவரம் (ஒரு வருடம்) :
உள்நாடு : ரூ.250/-
வெளிநாடு : ரூ.2,200/-

கல்கி பில்டிங்க்ஸ்,
47-NP, ஜவாஹர்லால் நேரு சாலை,
ஈக்காடுதாங்கல், சென்னை - 32

இதழில் வெளியாகும் விளம்பரங்களின்
உண்மைத் தன்மைக்கு
கல்கி நிர்வாகம் பொறுப்பல்ல.

குடிநீர், தானியப் பஞ்சம் ஏற்படும். காடுகள் அழியும். விளைச்சல் குறையும். தொற்று நோய் பரவும். பனிப்பாறைகள் உருகும். தெளிவாகவே புரிகிறது.

ஆனால் அதற்கு என்ன நடவடிக்கை எடுக்க வேண்டும் என்றுதான் சமூக உணர்வு இல்லை.

இப்புவியைக் காக்க, புவனேஸ்வரியின் அம்சங்களாக விளங்கும் நாம், இந்த நவராத்திரி நன்னாளிலிருந்து என்ன செய்யலாம்?

- ஒரு சதுர அடி கூட மண் இல்லாமல், அடைத்து நெருக்கி வீடு கட்டாமல், கொஞ்சம் இடம்விட்டு, அதில் சிறு தோட்டங்களை அமைக்கலாம்.
- குடியிருப்பு நல சங்கங்கள் அமைத்து, சுற்றுப் பகுதியில் மரக்கன்றுகளை நட்டுப் பராமரிக்கலாம். குறைந்தபட்சம், "தழையா கொட்டுது. யாரால பெருக்க முடியுது!" என்று புலம்பி, மரங்களை வெட்டாமலாவது இருக்கலாம்.
- மிக நெருக்கடியான சமயத்தில் மட்டுமே வாகனங்களை எடுப்பது என்று உறுதியாக இருக்கலாம்.
- குடும்பத்தினர் அனைவரும் சேர்ந்து சாப்பிடுவது, டி.வி. பார்ப்பது, பிரதான அறையில் மட்டுமே புழங்குவது, டைமர் வசதி கொண்ட ஏஸி, கீய்ஸர் பயன்படுத்துவது என்று மின்சார சிக்கனம் கடைப் பிடிக்கலாம்.
- தோட்டத்தில் விழும் சருகு, தென்னை ஓலை முதலியவற்றை வெந்நீர் அண்டாவுக்காக மூட்டி எரித்து, சுற்றுப் புறத்தை மாசு படுத்தாமல் இருக்கலாம்.

பல்லாயிரக்கணக்கான வருடங்களாக 280 பி.பி.எம். ஆக இருந்து வந்த கரியமில வாயு அளவு, கடந்த 250 வருடங்களில் 100 பி.பி.எம். அதிகரித்து, 384யைத் தாண்டி விட்டதாம்.

நமது ஒரே தாய்வீடான இந்த பூமியைக் காப்பாற்ற முயல்வோம். ஏனென்றால் நமக்குத் தானே பொறந்த வீட்டுப் பாசம் அதிகம்?


புதிய
சுவையான நார் சூப்ஸ்
With 100% Real Vegetables
Knorr
வழங்குகிறோம் நார் திக் டொமேட்டோ சூப். இது ஒரு கச்சிதமான மாலை வேளை ஸ்நாக் ஆகும். இதில் 100% அசல் காய்கறிகள் உள்ளன. மேலும், கூடுதல் MSG, கூடுதல் பதப்படுத்தும் பொருட்கள் கிடையாது. அதோடு இதில் கொழுப்புச் சத்து குறைவு. ஆகையால், இன்னும் ஏன் தாமதம்? இன்றே ஒரு பேக்கை வாங்க வேண்டியது தானே
டம்மிக்கும் ஆனந்தம், மம்மிக்கும் ஆனந்தம்
Knorr
CLASSIC
Thick Tomato Soup
Serving Suggestion

நமது மங்கையர் மலர் இதழில், ஒரு வாசகி தனது வீடு கட்டும்போதே வீணாகும் தண்ணீரை செடிகளுக்கு உபயோகிக்க ஏற்பாடு செய்யவில்லை என்று வருத்தப்பட்டிருந்தார். அவரும் அவரைப் போன்ற பலரும் அறிந்து கொள்ள வேண்டிய தகவல் இதோ -

தெரிந்து கொள்ள...

# தண்ணீர்! தண்ணீர்



விழுப்புரம் மாவட்டம், உளுந்தூர் பேட்டைக்கு அருகில் உள்ளது ஸ்ரீ சாரதா ஆஸ்ரமம். அங்கு ஒரு சொட்டு மழைநீர் கூட வீணாகாமல் சேமிக்கும் முறையைச் சொல்லித் தருகிறார்கள்.

மழை நீரை சுத்தப்படுத்தி கிச்சனுக்குப் பயன்படுத்திய பிறகு, அங்கிருந்து வெளியேறும் நீரை சுத்தப்படுத்தி செடிகளுக்குப் பயன்படுத்துவது பற்றியும் சுத்தப்படுத்தும் முறையையும் செயற்கை மழை பெய்யச் செய்து விளக்கமளிக்கிறார்கள்.

மேலும், தண்ணீர் சம்பந்தமாக ஒரு பெரிய கண்காட்சியே அங்கு வடிவமைக்கப்பட்டுள்ளது.

புதுவீடு கட்டுபவர்கள் மட்டுமல்ல விவசாயிகள் (பல்வேறு பாசன நுணுக்கங்களைத் தெரிந்து கொண்டு குறைவான நீரைப்பயன்படுத்தி, அதிக மகசூல் பெற முடியும்) மாணவர்கள் காண வேண்டிய கண்காட்சி இது.

உளுந்தூர்பேட்டை பேருந்து நிலையத்திலிருந்து திருச்சி செல்லும் சாலையில் மூன்று கிலோ மீட்டர் தூரத்தில் புதிய எடைக்கல்லில் அமைந்துள்ளது ஸ்ரீசாரதா ஆஸ்ரமம். நேரில் சென்றால் இன்னும் பல அரிய தகவல்களை, நீங்கள் பெற முடியும்.

- **எஸ்.மங்கையர்கரசி,**
**நெய்வேலி**



பண்டிகை நாட்களில் பச்சடி செய்யும்போது, நறுக்கிய பழங்களுடன் சர்க்கரை, ஏலத்தூள் சேர்த்துப் பரிமாறும் முன் புளிக்காத தயிர் கலந்தால் பச்சடி வித்தியாசமாக இருக்கும்.

- **மஹாலக்ஷ்மி சுப்ரமணியன்,**
**காரைக்கால்**



## பெப்பர் பாப்கார்ன்

**எந்த வயதில் 'பேனா' பிடிக்க ஆரம்பித்தீர்கள்?**

**- சுகந்தி நாராயணன், வியாசர்பாடி.**

பன்னிரண்டு வயதில்... என்னுடைய ஏழாம் வகுப்பின்போது குரங்குக் கதை எழுதிய நினைவிருக்கிறது. அதை எல்லோர் முன்னிலையிலும் வாசிக்கச் சொல்லி பெருமைபட்டபடி, என்னையும் ஊக்குவித்த எனது பள்ளி ஆசிரியர் தின கரன் அவர்களுக்கு நன்றி!

**சமூதாய நலனில் உங்கள் ஈடுபாடு எப்படி?**

**- கே.சுபாக்கனி, மேலகிருஷ்ணன்புதூர்**

ஒரு லட்சம்பேர் சினிமாவுக்காக முயற்சி செய்தால் பத்துப் பேருக்கு இடம் கொடுப்பதே பெரிய விஷயம். அந்தப் பத்துப் பேரும் மக்களுக்கான பிரதிநிதிகளென்று நான் நினைக்கிறேன். அதில் ஓரிடம்

# உங்களுடைய பிரியமான தோழி?

எனக்குக் கிடைச்சிருக்கு. என் படங்களில் 75% கமர்ஷியலும், 25% சமுதாய நலனும் இருக்கும். நாடோடிகளில் மட்டுமல்ல. இனியும் தொடரும்.

**சமுத்திரக்கனி - பெயர்க்காரணம் தருக.**

**- எம். அம்புஜம் முராரி, சேலம்.**

முத்து... (எங்கப்பா சொன்னது).

## வாசகியரின் 'பனீர்' கேள்விகளுக்கு இயக்குநர் சமுத்திரக்கனி தந்த 'பளிச்' பதில்கள்!

**செ**ன்டிமெண்ட் பார்க்கும் சினிமா உலகில் எப்படித் துணிந்து 'நாடோடிகள்' என்று பெயர் வைத்தீர்கள்?

- ஈ.டி. ஹேமமாலினி, சென்னை.

என்னையும் பயமுறுத்துனாங்க. ஆனா, கதைமேல் எனக்கு நம்பிக்கை இருந்தது.

**ச**மீபத்தில் திரைக்குச் சென்று பார்த்த திரைப்படம்?

- ஆதிரை வேணுகோபால், சென்னை.

என் அண்ணன் சேரன் எழுதி இயக்கிய 'பொக்கிஷம்'. போய்ப்பாருங்க. மனுஷன் வாழ்ந்திருக்கார்.

**உ**ங்களுக்குப் பிடித்த இயக்குநர் யார்?

- ஆர். மதுமதி, மதுரை.

கே.பாலசந்தர்.

**வெ**ற்றி, ஒரு மனிதனை கலங்க வைக்கிறதா? களிப்படைய வைக்கிறதா?

- த. சத்தியநாராயணன், அயன்புரம்.

பயப்பட வைக்கிறது!

**ந**டிகை ராதிகாவிடம் உங்களுக்குப் பிடித்த குணநலன் எது?

- டி.எம். விஸ்வதா, திண்டுக்கல்.

என்னைப் போலவே எல்லோரையும் கண்மூடித்தனமாக நம்புவது.

**சி**ன்னத்திரைக்கும், திரைப்படத் துறைக்கும் வேறுபாடு ஏதும்

அடுத்த 'பெப்பர் பாப்கார்னில்' செய்தி வாசிப்பாளர் ஜெயஸ்ரீசுந்தர் பதிலளிக்கிறார். வாசகியர் ஜாலி கேள்விகளை அனுப்பலாம்!



கண்டீரா? இரண்டின் அனுபவங்கள்.

- வே. அருணாதேவி, சென்னை.

உழைப்பு. ஆனா சினிமான்னா ஆறுமாசம் வேலை பார்க்கலாம். அப் புறம் கொஞ்சம் ரெஸ்ட் எடுக்கலாம். சீரியல்னா, அஞ்சாறு வருஷத்துக்கு ரெஸ்ட்டே இல்லாம ஓடணும்.

**உங்கள் குருவுக்கு நீங்கள் கொடுத்த தட்சிணை?**

- கே.புஷ்பா, சேலம்.

'நாடோடிகள்' வெற்றி!

**ஒரு படத்தை இயக்குவதற்கு முன்னும், இயக்கி முடித்த பின்னும் உங்கள் மனநிலை எப்படி இருக்கும்?**

- என்.பாலகிருஷ்ணன், மதுரை.

இயக்குவதற்கு முன் பயமா இருக்கும். இயக்கி முடித்த பின் இன்னும் பயமா இருக்கும்!

**ஒரு திரைப்படம் வெற்றிபெற யார் காரணம்?**

- வி.ஸ்ரீஅரவிந்தன், சேலம்.

வேலை பார்த்த எல்லோரும், திரைப்படக் கதையும்.

**நாடோடிகளில் இருந்த தரம், உங்கள் முதல் இரு படங்களில் இல்லையே? ஏன்?**

- அ.யாழினி பர்வதம், சென்னை.

ஒண்ணாங்கிளாஸிலேயே கத்துக்க முடியுமா? நாளுக்கு நாள் முன்னேற வேண்டாமா...

**இயக்குநராவதற்குமுன் என்ன செய்துகொண்டிருந்தீர்கள்?**

- வி.ஸ்ரீவித்யா, குடந்தை

இயக்குநராக முயற்சி செய்துகொண்டிருந்தேன். சட்டக் கல்லூரிக்கும் போய்க் கிட்டிருந்தேன்.

**திரைப்படத்துறையில் நீங்கள் கற்றுக் கொண்ட பாடம்?**

- ஜி.ராஜலக்ஷ்மி, தஞ்சாவூர்.

திடீரென நண்பன் என்று சொல்லிக்கொண்டு வருபவனை நம்பாதே.

**உங்கள் பிரியமான தோழி?**

- ஆர்.முகுந்த், சென்னை.

என்னைப் பெற்றவள்!





MURUGAPPA GROUP
The trusted way to good health
Our superior multistage purification processes ensure that Parry water is both tasty and poses no risk to your health. Purified through UV treatment, reverse osmosis, ozonisation and packaged in a polycarbonate bottle at our fully automated plant, Parry water is the safest water available.
FOR FREE HOME DELIVERY
Parry Waterline:
25306325/9940100310
parrywater@parry.murugappa.com
PARRY
PACKAGED DRINKING WATER

## இவை எல்லாமே ஆஹா 50 தான்!

தோலுடன் கூடிய உளுந்தை, நன்றாக அரைத்துப் பவுடராக்கி அதனுடன் பனை வெல்லத்தூள், நல்லெண்ணெய் சேர்த்துப் பிசைந்து உருண்டைகளாக்கி சாப்பிட்டு வந்தால் முதுகு வலி, மூட்டு வலி நீங்கும்.

- சி.கஸ்தூரி, சேலம்

தூதுவளைக் கீரையை ஆய்ந்தெடுத்து, சிறிய வெங்காயத்தை நறுக்கி நல்லெண்ணெய்விட்டு வதக்கி, உப்பு சேர்த்து, இளஞ்சூட்டோடு சாப்பிட்டால் இருமல், இரைப்புக்கு நல்லது.

- அமுதா சிவகுமார், திருவண்ணாமலை

அடை மாவு அதிகமாக இருந்தால் இட்லித் தட்டில் வேக வைத்து, துண்டுத் துண்டாய் வெட்டிக் குழம்பில் போடவும். பருப்புருண்டைக் குழம்பு போல் பிரமாதமான ருசி கிடைக்கும்.

- சரோஜா, திருப்பூர்

கொலுவின்போது மாலை நேரங்களில் வாசற்கதவு திறந்திருக்க வேண்டும். கொசுத்தொல்லை இருந்தால் சாம்பிராணியுடன் உலர்ந்த மாவிலை, வேப்பிலையையும் சேர்த்து தூபம் போடுங்கள்.

- தாரா, கோவை

சமோசாவுக்கு மாவு பிசையறீங்களா? மைதா மாவைச் சலித்து ஒரு மெல்லியத் துணியால் கட்டி, இட்லி தட்டின் மேல் வைத்து, ஐந்து நிமிடங்கள் ஆவியில் வைக்கவும். பிறகு உப்பு, சீரகம், டால்டா போட்டுப் பிசைந்து செய்தால் மொறு, மொறுப்பாக இருக்கும்.

- பிரேமா சாந்தாராம், சென்னை

ஒரு சிறிய கிண்ணத்தில் இரண்டு டீஸ்பூன் நெய், இரண்டு டீஸ்பூன் நல்லெண்ணெய்விட்டு அதில் விளக்குத் திரியைத் தோய்த்து தீபம் ஏற்றினால் தீபம் நின்று நன்றாக எரியும். தீபத்தைக் கிழக்கு முகம் ஒன்றும் வடக்கு முகம் ஒன்றுமாக இரண்டு முகம் ஏற்ற வேண்டும்.

- ஜெயா, மதுரை

பூஜைக்கு உபயோகிக்கும் அட்சதை அரிசியை நீர்விட்டுக் கலக்கக் கூடாது. முழு அரிசியில் சிறிது குங்குமம் சேர்த்து நெய் அல்லது நல்லெண்ணெய் சிறிது விட்டுப் பிசறிக் கலக்க வேண்டும்.

- ஜெயா ராஜாமணி, மதுரை

சலவைசோடா, சமையல் சோடா இரண்டுக்கும் வித்தியாசம் தெரியவில்லையா? ஈரக்கையால், சமையல் சோடாவைத் தொட்டால் பழுப்பு நிறமாக இருக்கும். சலவை சோடாவைத் தொட்டால் சூடாக இருக்கும்.

- மலர், மதுரை



கடுகை அரைத்துப் பவுடராக்கி வெள்ளிப் பாத்திரங்களைத் தேய்த்தால், எல்லா கறையும் போய், பளிச்சென்று ஆகிவிடும்.

- என்.கோமளா நாராயணன், சென்னை

### பளபளக்கும் வெள்ளிப் பாத்திரம்!



ஏஞ்சல்ஸ்®
அட்வான்ஸ்ட் கிளினிக் (பி) லிட்
(Since 1991)
ஹேர், ஸ்கின் & பாடி கேர்
Angels®
(Since 1991)
Advanced Clinic Pvt. Ltd.
HAIR, SKIN & BODY CARE
COSMETIC CLINIC
தேவையற்ற ரோமங்களை நீக்க ND-YAG Laser சிகிச்சை
(Ex. UpperLip, Chin, Cheeks, Abdomen, Chest, Ears)
சிகப்பழகு வேண்டுமா ? அணுகுவீர் எங்களிடம் !
Advanced Technology கொண்ட ND-YAG Long Pulsed லேசர் சிகிச்சை மூலம் பெண்களுக்கு தேவையற்ற ரோமங்களை குறைந்த சிட்டிங்கில் நிரந்தரமாக நீக்கி விடலாம்.
உங்கள் சருமத்தில் ஓவர் ஆக்டிவேட் ஆன மெலனின் பிக்மென்டுகளை Imported Inhibitors உதவியுடன் லைட்டாக்கலாம். இதன் நிறத்தை மேம்படுத்தலாம்.
உடல் பெருக்கு ? தேவையில்லை இனி நமக்கு !
ஏஞ்சல்ஸில் அக்வா தெர்ம், செல்லுலைட் தெரபி, பாடி பார்மர், புரோட்டீன் தெரபி மூலம் ஆண்கள் மற்றும் பெண்கள் உடல் எடையை குறைத்து விடலாம்
HAIR REGROWTH IS POSSIBLE FOR LADIES THRU' PHOTO LASER THERAPY
GOOD BYE TO BALD HEAD WITHIN ONE HOUR THRU SILICON SYSTEM®
CHENNAI: AA1, 1st Cross St., 3rd Main Road, RVR Towers, 2nd Floor, Annanagar, Chennai - 40. Ph: 044-26212547 / 26213468. Cell: 98400 46599. angels@angelsgroup.co.in
மேலும் விவரங்கள் அறிய பிரதி சனிக்கிழமை VIJAY TV - யில் காலை 10.30 முதல் 11.00 மணி வரை காணத்தவறாதீர்கள்.
www.angelsgroup.co.in
COIMBATORE: RR Complex, V.O.C. Road, 117/B, West Sambandham Rd, R.S.Puram, Coimbatore. Ph: 0422 - 6547577, 2547889. Cell: 92444 15899
Hyderabad - (040)23222111, 66368999
Bangalore - (080)41153995, 41153996, 09845566799

# குக்கரி க்வீன்!

## மிக்ஸ் அண்ட் மேட்ச் சமையல் போட்டி



குக்கரி தர்பாரில் கலந்துக் கொள்ள சமையல் ராணிகளை அழைக்கிறோம். ஒரிஜினல் சமையல் குறிப்புகளைத் தெளிவாக எழுதி, கீழே உள்ள கூப்பனையும் நிரப்பி அனுப்புங்க: தேர்ந்தெடுக்கப்படும் ஐந்து ரெஸிபிகளுக்கு தலா ரூ.250/- பரிசு!

குக்கரி க்வீன் சமையல் போட்டி (செப்டெம்பர்)
கண்டிப்பாகப் பயன்படுத்த வேண்டிய பொருட்கள்
நூடுல்ஸ் + தக்காளி

பெயர் : ..............................................

முகவரி : ..............................................

..............................................

..............................................

கடைசித் தேதி : 25.9.2009



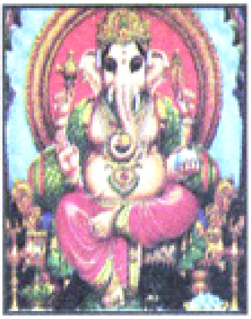

இந்த இதழில் 'ஆஹா 50'! என்ற தலைப்பில் இடம்பெற்றுள்ள டிப்ஸ்களைப் படியுங்கள். மிகச்சிறந்த ஒரே ஒரு குறிப்பைத் தேர்ந்தெடுத்து எழுதி அனுப்புங்கள். உங்கள் தேர்வும், ஆசிரியர் குழுவின் தேர்வும் பொருந்தினால் குலுக்கல் முறையில் ரூ.150/- பரிசு!

தேர்ந்தெடுப்பவருக்கு மட்டுமல்ல, அந்தக் குறிப்பை எழுதியவருக்கும் ரூ.150/- பரிசு! 'செப்டெம்பர் - ஆஹா பரிசு' என்று மறக்காமல் குறிப்பிட்டு பக்க எண், வாசகி பெயருடன் அஞ்சல் அட்டையில் மட்டுமே எழுதி அனுப்புங்கள்.

கடைசித் தேதி 15.09.2009.



Garden*
இரினா

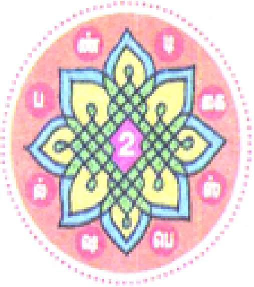
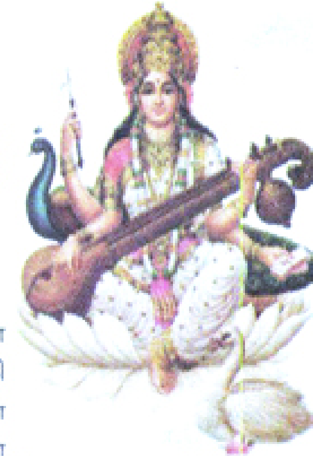



# ரூ.5,000 பரிசு ஆன்மிகப் போட்டி-7 பரிசுபெறும் அதிர்ஷ்டசாலிகள்!

1. ஆர்.லக்ஷ்மிப்ரியா, கடலூர்
2. ராஜேஸ்வரி நாராயணன், கோவில்பட்டி
3. வி.நாகலக்ஷ்மி, ஈரோடு
4. எஸ்.ஜோதி, செங்கோட்டை அஞ்சல்
5. ஆர்.ஜெயலக்ஷ்மி, திருச்சி
6. ஜி.கண்ணாத்தாள், திருச்சுழி
7. ஆர்.கீதப்ரியா, நாகை
8. என்.நாகலக்ஷ்மி, சென்னை-33
9. ரமா ஜெயராம், திருச்சி
10. சாரதா ஸ்ரீதர், பூனே
11. எஸ்.மீனா, ஸ்ரீரங்கம்
12. கே.ஜெயந்தி, நீடாமங்கலம்
13. அமிர்தா செல்வராஜ், தர்மபுரி
14. கே.சுருதி, மயிலாடுதுறை
15. ஆர்.சபிதா, பாலக்காடு
16. ஏ.ஆர்.முத்தாயி அருணாசலம், குளித்தலை
17. ஜே.ரஞ்சிதம், மதுரை
18. வி.பானு, ஒசூர்
19. டி.கே.சுபத்ரம்மாள், பவானி
20. ஷ்யாமளா, திருவந்திபுரம்

## ஆகஸ்ட் 2009ல் வெளியான ஆன்மிகப் போட்டி-7 விடைகள்

1) விஸ்வநாதர் 2) விஸ்வாமித்திரர் 3) சக்கர வியூகம் 4) விநாயகர் 5) மணிகண்டன் 6) திருமலை 7) முதியவர் 8) பாணாசூரன் 9) மானசரோவர் 10) சுகப்பிரம்மர்

இந்தச் சுலோகத்தை சொல்லி வழிபட்டால் குழந்தைகள் படிப்பில் சிறப்பார்கள்

# சரஸ்வதி மந்திரம்!

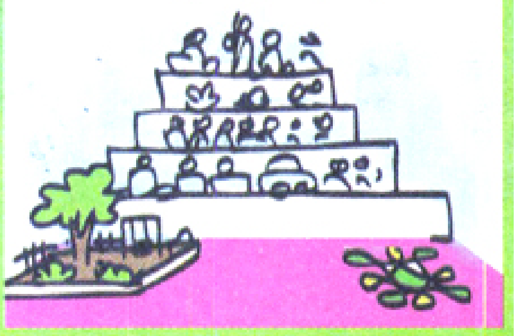
என்று ஸ்ரீ சுகர் அருள் வாக்குக் கூறுகிறது.

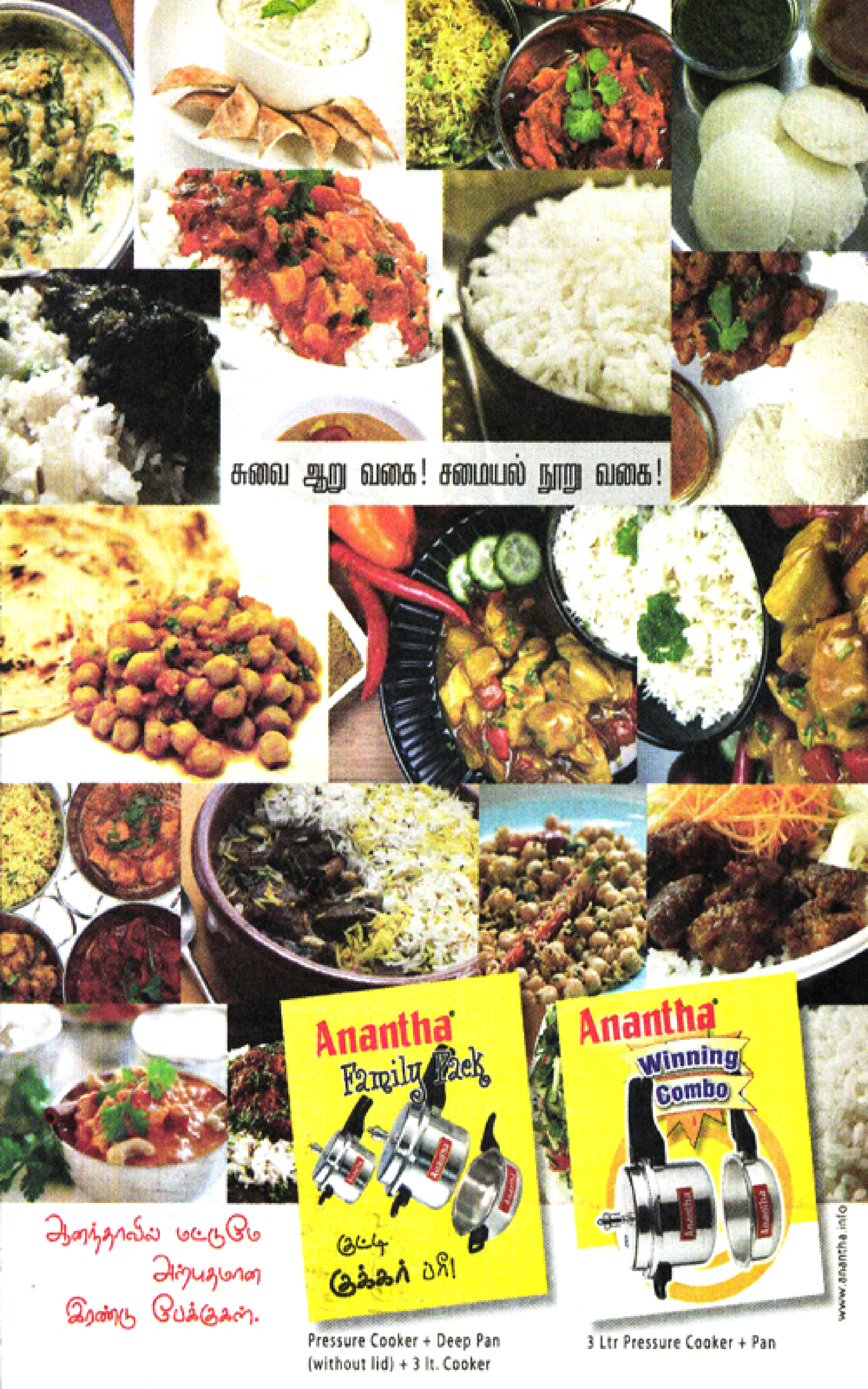
''ஸ்ரீ வித்யா ரூபிணி, சரஸ்வதி;
சகல கலாவல்லி
சாரபிம் பாதரி; சாரதா தேவி;
சாஸ்த்திர வல்லி;
வீணா புஸ்தக தாரிணி; வாணி
கமலாபாணி;
வாக்தேவி; வரத நாயகி; புஸ்தக ஹஸ்தே;
நமோஸ்துதே!

- டி.ஜோதிபாய், காஞ்சிபுரம்

கொலுவில் பொம்மைகளை அடுக்கும்போது, கீழ்படியில் தொடங்கி மேல்நோக்கி அடுக்க வேண்டும். பொம்மைகளைப் படிகளில் வைத்து விட்டால் அவற்றில் தெய்வாம்சம் வந்து விடுகிறது. அதனால், பொம்மைகளைப் படிகளில் வைத்த பின்பு, இடமாற்றுவதோ எடுப்பதோ கூடாது.

- ஆர்.ராஜலக்ஷ்மி, ஹூப்ளி





சுவை ஆறு வகை! சமையல் நூறு வகை!
Anantha
Family Pack
குட்டி
குக்கர் ப்ரீ!
Anantha
Winning
Combo
ஆனந்தாவில் மட்டுமே
அற்புதமான
இரண்டு பேக்குகள்.
Pressure Cooker + Deep Pan
(without lid) + 3 lt. Cooker
3 Ltr Pressure Cooker + Pan
www.anantha.info

# ஓஹோ

**வ**ரதட்சணைக் கொடுமை பற்றிய நல்ல பல செய்திகளை எடுத்துக் காட்டியிருந்தார் வழக்கறிஞர் பாலா நடராஜன். பயனுள்ள பகுதி.

**- வே.அருணாதேவி, சென்னை**

**ஆ**ஹா 50! மங்கையர் மலரின் மணி மகுடம். மாதாமாதம் ஆஹா 50 இடம் பெற்றால், கடைகளில் மங்கையர் மலர் கிடைப்பதே அரிதாகிவிடுமே!

**- எஸ்.சுபா, சென்னை**

'**மீ**ண்டும் ஆஹா 50க்கு நீங்கத் தந்திருந்த ஒப்பனிங்கே ஆஹா போட வைத்தது. இனி ஒவ்வொரு மாதமும் ஓஹோதான்!

**- எல்.மோகனசுந்தரி, கிருஷ்ணகிரி**




'**ஒ**ரு வார்த்தை' என்னுள் பல மாற்றங்களை ஏற்படுத்தியது. அந்தக் குறிப்பிட்ட நிகழ்ச்சியைப் பார்த்த போது, ஏனைய இளம் பெண்கள் இதைப் பார்த்து விழிப்புணர்வு கொள்வார்கள் என்ற நினைத்தேன். ஆனால், உங்கள் கருத்தைப் படித்தவுடன் பிரச்னையின் விபரீதம் புரிந்தது.

**- சுஜாதா, சென்னை**

**ஸ்ரீ**வாராஹியின் அவதார மகிமையையும், வழிபாட்டு முறையையும் சுருக்கமாகவும், சிறப்பாகவும் தந்து அசத்திவிட்டீர்கள்!

**- எஸ்.ஆர்.பார்வதி, திருவானைக்காவல்**

**அ**டுத்த இதழில் 'பகவான் பாபா' நிறைகிறது என்று பார்த்தவுடன் மனம் நெருடியது. பல பக்தர்களின் பக்திப் பரவசத்தை நாங்களும் படித்து மனம் நிறைந்தோம். மீண்டும் மகான்களின் சரித்தைப் படிக்க ஆவலாக இருக்கிறோம்.

**- ஆர்.கே.தனசேகரன், பெங்களூரு**

'**வே**ணாவே வேணாம்' என்ற தலைப்பில் வெளியான துணுக்கைப் படித்தேன். ஒவ்வொரு மதத்தவருக்கும் ஒரு கொள்கை இருக்கும். இந்துக் கடவுளுக்கு படைத்ததை வாங்கிச் சாப்பிடாமல், வீண் செய்வதற்கு பதில் திருப்பிக் கொடுத்துவிட்டால் அவர்களுக்கோ அல்லது பிறருக்கோ உபயோகமாக இருக்குமே என்ற நல்லெண்ணத்தில் கூட, அவர் அப்படிச் செய்திருக்கலாம் இல்லையா? மத ஒற்றுமை அது, இது என்று ஊதி விடுவது நியாயமா?

**- கனகம் பொன்னுசாமி, கோயமுத்தூர்**

'**ச**ர்வ வியாதி நிவாரணம்!' என்ற தலைப்பில் கும்ப ஜலத்தில் உள்ள மகத்துவத்தைப் பற்றி எஸ்.மகாலக்ஷ்மி எழுதிய கட்டுரையைப் படித்தேன். கும்ப ஜலத்தில் உள்ள ஒவ்வொரு பொருளுக்கும் ஒவ்வொரு மருத்துவ குணாதிசயம் உள்ளது என எடுத்துரைத்த விதம் அருமை.

**- ஆர்.ஜெஜலக்ஷ்மி, லால்குடி**

# சொல்ல விரும்புகிறோம்

# ஒப்பனிங்!




தலைமுடி கருகருவென்று வளர தந்த ஆலோசனைகள் பயன் மிக்கவை. நன்றி!

- எஸ்.வளர்மதி,
கன்னியாகுமரி

'ஆடி'க்குள் இவ் வளவு அதிசய விஷயங் களா? அடி ஆத்தாடி என்று பிரமிக்க வைத்து விட்டது.

- த.சத்தியநாராயணன்,
அயன்புரம்

ஆடி அமர்க்களம் 64ல் வாசகி சீனு சந்திரா குறிப்பிட்டுள்ள நிலாத் திருவிழா வானது, தை அமாவாசையன்றுதான் நடைபெறும். ஆடி அமாவாசை அல்ல!

- பானுமதி ராதாகிருஷ்ணன்,
பாபநாசம்

'சமர்ப்பிக்கும் சூரிய காந்திகள்' அருமையான கவிதை. குடும்பத் தலைவி யின் உணர்வுகளைத் தெள்ளத் தெளிவாகப் படம் பிடித்துக் காட்டியது.

- இராம. வேதநாயகம்,
தருவண்ணாமலை




ஆன்மிகப் போட்டியில் 3வது கேள்வியே தவறு. அபிமன்யு சிக்கி இறந்தது பத்ம வியூகத்தில்.

- கே.பி.வைத்தியநாதன்,
சென்னை

புதுமை எளிமை இனிமை! இப்படியெல்லாம் சொல்ல விரும்புகிறோம்... அந்தப் பகுதியில் தனித் தன்மை ஒளிர்வதைக் கண்டு! ஆம்! அதிக வாசக வாசகியர் மனம் குளிர, சூப்பர் ஐடியா செய்து கலக்கிட்டீங்களே! தொடரட்டும் இந்த ஸ்டைல்!

- ஆர்.ஆர்.உமா,
திசையன்விளை

பண்டிகை ஸ்பெஷல் விஷயங்களுக்கு நீங்கள் ஓரத்தில் போட்டிருந்த கோலம் எங்கள் நெஞ்சங்களில் இடம் பிடித்துவிட்டது. சின்ன விஷ யங்களைக்கூட பார்த்துப் பார்த்து செய்வது, மங்கையர் மலர்தான்!

- ஆர்.சிங்காரவேலன்,
தருவிடைமருதூர்

தாய்மையை, பெற்ற மகனிடம் மட்டுமின்றி, அவன் வளர்க்கும் ஆட்டுக் குட்டியிடம்கூட காண்பிக்கும் கல்யாணி, நெஞ்சுக்குள் ஈரம் முதல் பரிசுக் கதையின் அருமையான கதாபாத்திரம்!

- நானா சந்திரா,
நாகப்பட்டினம்

# அடடே விளம்பரங்கள்!

வருங்காலத்தில் இப்படியும் சில விளம்பரங்கள் வரலாம்... என்ஜாய்!



● கற்பனை : ராஜிராதா

## டென்டர்கள் வரவேற்கப்படுகின்றன!

அமாவாசையன்று கொலு வைத்து 11வது நாள் காலை எடுத்துவிட வேண்டும். ஆர்வமுள்ள கொலு பொம்மை மொத்த வியாபாரிகள், பத்து நாட்களுக்குள், உங்கள் ரேட்-ஐ குறிப்பிட்டு விண்ணப்பிக்கவும்.

– சிக்கனம் சிங்காரி, சென்னை

## அன்பாய் அழைப்போம்!

கொலு வைத்தாலும் கூப்பிட அலுப்பா? கவலை வேண்டாம் ஒன்பது நாட்களும் நேரிலும் போனிலும், எஸ்.எம்.எஸ். அனுப்பியும், கடிதம் எழுதியும் உங்கள் சார்பாக அழைக்க நாங்கள் தயார்! முதலில் அழைப்பு. இறுதியில் பணம். திருப்தி இல்லாவிட்டால் பணம் வாபஸ்.

– கொண்டம்மா கொலு சர்வீசஸ், தேனாம்பேட்டை

## நாங்க ரெடி... நீங்க ரெடியா?

உங்க வீட்டில் கொலு வைத்துள்ளீர்கள். நாலு வீட்டுக்குச் சென்று, அளவளாவி சுண்டல் வாங்கி வர ஆசை. அதேசமயம் உங்க வீட்டுக்கு வருபவர்களை வரவேற்று தாம்பூலம் வழங்க ஆள் வேண்டுமா? இனி அந்தக் கவலை உங்களுக்கு வேண்டாம்.

எங்கள் பெண்மணி மாலை 4 மணி முதல் இரவு 10 மணி வரை உங்கள் வீட்டில் தங்கி, நண்பர்களை வரவேற்று சுண்டல் மற்றும் அன்பளிப்பு வழங்கி அனுப்பி வைக்கத் தயார். ஒன்பது நாட்களுக்கும் மொத்தம் 1500 ரூபாய் மட்டுமே. கூப்பிட்ட குரலுக்கு வர நாங்க ரெடி. அழைக்க நீங்க ரெடியா?

**- ரிசப்ஷன் ரங்கம்மா அண்ட் கோ, மயிலாப்பூர்**

## சுண்டல் தயார்!

ஐம்பது வருட அனுபவம். ரசித்து ருசிக்க பத்து வகைகளில் சுவையான சுண்டல் ரெடி.

1) சுமார் ரகம் - 1 கிலோ - 250 ரூபாய்
2) சூப்பர் ரகம் - 1 கிலோ - 350 ரூபாய்

**- அம்மாமீஸ் கேண்டீன், நங்கநல்லூர்**

## அழகிய முகம் வேணுமா?

கொலுவுக்கு வருபவர்களை இன்முகத்துடன் வரவேற்க அழகான முகம் வேணுமா? சாதாரண முகத்தையும் அழகாக்க நாங்க ரெடி. முகத்தைக் கொடுக்க நீங்க ரெடியா?

ஒரு நாளுக்கு - 300 ரூபாய்; ஒன்பது நாட்களுக்கு 2000 ரூபாய்!

**- திகில் பியூட்டி பார்லர், நுங்கம்பாக்கம்**

## எக்ஸ்சேஞ்ச் ஆஃபர்!

கொலுவுக்குப் போன இடத்தில் அன்பளிப்பாகக் கொடுத்த ரவிக்கைத் துணியின் நிறமோ, அளவோ சரியில்லையா? கவலை வேண்டாம். அந்த ஜாக்கெட் பிட்டை, எங்களிடம் கொடுத்து, புது ரவிக்கைத் துணி வாங்கிச் செல்லுங்கள்.

**- ஜாக்கெட் உலகம், தி.நகர்**

## இலவசம்... இலவசம்!

உங்க வீட்டு கொலுவுக்குக் கணிசமானக் கூட்டம் வருமா? எங்கக் கடை விளம்பரங்களை, உங்கக் கொலுவில் ஒட்டி வைக்க அனுமதித்தால், தாம்பூல ஜாக்கெட்டுகளை இலவசமாய் வழங்குகிறோம்.

**- ஜவுளிக்கடல், கே.கே.நகர்**

## ஹைடியா!

சுண்டலோ தீர்ந்திடுச்சு. திடீர்னு ஏழெட்டு பேர் ஒரே குடும்பத்திலிருந்து வந்துட்டாங்க. அப்ப என்ன செய்யலாம்? கொண்டைக் கடலை, தேங்காய்த் துருவல், கருவேப்பிலை, கடுகு, பச்சை மிளகாய், எண்ணெயைக் கொடுத்து உங்க வீட்டில் போய் பண்ணி சாப்பிட்டுக்கோங்கன்னு சொல்லிடலாம்!

இதுபோன்ற 'பளிச்' ஐடியாக்கள் நிறைய கைவசம் உள்ளன.

**அணுகவும்... ஐடியா அலமேலு, குரோம்பேட்டை**

## எடையைக் குறையுங்கள்! அழகைக் கூட்டுங்கள்!



குடும்பத் தலைவி லலிதாவுக்கு நாற்பது வயது. மிகவும் பருமனான உடம்பு. சுமார் 100 கிலோ எடை. கணவருடன் (அவரும் கொஞ்சம் பருமன்தான்!) ரிஷிதாவைப் பார்க்க வந்தார். லலிதாவுக்கு ரத்த அழுத்தம், கால்களில் வலி வேறு. முகம், வயிறு, கைகள் எல்லாமே உப்பியிருந்தன. கழுத்துப் பகுதியில் சிறு சிறு உண்ணிகள். வீட்டு வேலைகளையோ, கணவரையோ கவனிக்க முடியவில்லை. எதிலுமே ஆர்வம் இல்லாமல் 'டிப்ரஷன்' என்பார்களே, அதில் சிக்கி மந்தமாக இருந்தாள்.

பக்க விளைவுகள் இல்லாமல், இறக்குமதி செய்யப்பட்ட இயந்திரங்களின் உதவியுடன் டேப்பிங், டோனிங் முறையில், எப்படி எடையைக் குறைப்பது என்று லலிதாவிடம் எடுத்துச் சொன்னார் ரிஷிதா. ஃபேஸ் லிஃப்டிங் சிகிச்சையின்போது எப்படி முகத்தையும் சீராக்கலாம் என்று கூறினார். அவர் மீதே நம்பிக்கை உண்டாகும்படி பக்குவமாகப் பேசினார் ரிஷிதா.

உடல் பருமன் காரணமாக வெளியே எங்கேயும் கணவருடன் போக முடியவில்லை. குழந்தை இருந்தால் ஒரு மாறுதலாக இருக்கும்; அந்தப் பாக்கியமும் லலிதாவுக்கு இருக்கவில்லை. கணவருக்கு அவள் மீதிருந்த வெறுப்பு கிட்டத்தட்ட உச்சத்தை அடைந்து, இருவரும் பிரிந்து போகக்கூடிய நிலை ஏற்பட்டபோதுதான் லலிதா, ரிஷிதாவிடம் வந்தார்.

எடை குறைவுச் சிகிச்சையைத் தொடங்கினார் ரிஷிதா. எல்லாமே வெளி சிகிச்சைதான். மருந்துகள் ஏதும் கிடையாது. இயந்திரங்கள் தவிர, யோகா, பிராணாயாமம், தியானம் எல்லாம் உண்டு. கவுன்சலிங்கும் உண்டு.

லலிதாவின் எடை மெல்ல மெல்ல குறைந்துகொண்டே வந்தது. லலிதா, முகத்தில் ஒரு பிரகாசம் தெரிந்தது. 40-45 ஸிட்டிங்குகளில் லலிதாவுக்கு 35 கிலோ எடை குறைந்தது. பழைய உடைகள் பெரிதாக இருக்க, புதுப்புது உடைகளை ஆசையாக வாங்கி அணிந்துகொண்டார்.

''ரிஷிதாவின் 'ஸ்லிம் அன்ட் கேர்' தான் என்னை மாற்றியது. ரிஷிதாவுக்குத்தான் நன்றி சொல்லணும். அவர் என்னுடைய உடம்பை மட்டும் சரி பண்ணலே. உள்ளத்தையும் சரி பண்ணிட்டார். என்னோட வாழ்க்கையையே மாற்றிவிட்டார் ரிஷிதா!'' என்று மகிழ்ந்துபோய்ச் சொல்லும் லலிதாவுக்கு உற்சாகமான வாழ்க்கை கிடைத்தது.

இதே குறைந்த எடையை எப்படித் தொடர்ந்து பராமரிப்பது என்று ரிஷிதா சொல்லிக் கொடுத்தபடி லலிதா பின்பற்றி வருகிறார்.

சிகிச்சையின்போதோ, அதற்குப் பிறகோ அவளுக்கு எந்தக் கஷ்டமும்

இருக்கவில்லை. எளிதாக வேலை செய்யமுடிந்தது. கறாரான டயட் எதுவும் இல்லாவிட்டாலும், 'பாலன்ஸ்டு டயட்' உதவியது. அதையும் எப்படிச் சாப்பிடுவது என்று ரிஷிதா சொல்லிக்கொடுத்தார்.

**ப**த்மினிக்கு 25 வயதுதான் ஆகிறது. திருமணம் ஆகவில்லை. ஆனால், அப்படி ஒரு பருமன். வயிறு, பின்புறம் எல்லாம் அளவுக்கு அதிகமான சதை இருந்தது. அதுவரை உடம்பு பற்றிக் கவலைப்படாமல் அலட்சியமாக இருந்தவள், கல்யாணத்துக்கு வரன் பார்க்கத் தொடங்கியபோதுதான் பிரச்னையை உணர்ந்தாள். வந்த வரன் எல்லாம், 'ஐயோ, படு குண்டாக இருக்கிறாளே!' என்று நிராகரித்துவிட்டுப்போனார்கள்.



பத்மினி பணக்காரக் குடும்பத்துப் பெண். எல்லாமே அவளுக்குக் கிடைத்தது. திருமணம் என்று வந்தபோதுதான் அவளுடைய உடல் பருமனே அதற்குத் தடையாக இருப்பது உறைத்தது. அதனால் திருமணத்தில் இருந்த ஆர்வம் குறைந்து, மன அழுத்தம் என்பார்களே, அப்படி ஒரு டிப்ரஷன் வந்தது பத்மினிக்கு. மகளின் நிலை பற்றிப் பெற்றோர் கவலைப்பட ஆரம்பித்தனர்.

ரிஷிதாவின் 'ஸ்லிம் அன்ட் கேர்'-க்கு பத்மினியைக் கூட்டிக்கொண்டு வந்தனர். ரிஷிதாவிடம் மனம் விட்டுப் பேசினார்கள்.

பத்மினிக்கு உற்சாகம் வரும்படி பேசிய ரிஷிதா, 'ஒரே மாதத்தில் நல்ல வித்தியாசம் தெரியும்!' என்றார். சொன்னதுபோல் படிப்படியாக எடை குறைந்து அழகான உருவம் பத்மினிக்கு அமைந்தது. 100 கிலோவுக்கு மேல் இருந்த பத்மினி 40 கிலோ எடை குறைந்துவிட்டார். முகமும் ஃபேஸ் லிஃப்டிங் சிகிச்சையில் அழகு பெற்றது. விழிகளைச் சுற்றி இருந்த கருவளையம் மறைந்து க்யூட் ஆக இருந்தார் பத்மினி. ரிஷிதாவிடம் 60-65 ஸிட்டிங்குகள் தொடர்ந்து சிகிச்சை பெற்ற பத்மினி, தனக்குப் பிடித்த வரனைத் தேர்ந்தெடுக்க தொடங்கியிருக்கிறார்.

பத்மினியின் அப்பாவும் அம்மாவும் ரிஷிதாவைப் பாராட்டியபோது, அதிகம் மகிழ்ச்சி அடைந்தவர் ரிஷிதாதான்! தற்போது, மண் சிகிச்சை எனப்படும் 'மட் தெரபி'யும் செய்கிறார் ரிஷிதா.

# லக்கி லட்டு!

**தோழி/உறவினருக்கு மங்கையர் மலரின் சந்தாவைக் கட்டி,**
**புதிய வாசகியரை சேர்த்து, ஊக்குவிக்கும் நமது வாசகர்களுக்கு நன்றி!**
**வந்து குவிந்தவற்றில் சிலரை அறிமுகப்படுத்துகிறோம்.**
**இதன் தொடர்ச்சி இனி வரும் இதழ்களிலும் பிரசுரமாகும்.**

| | சந்தா கட்டியவர் | | சந்தா பெறுபவர் | | நோக்கம் |
|---|---|---|---|---|---|
|  | ராஜேஸ்வரி, சென்னை. | → | ஜெய சுப்ரமணியம், லக்னோ. | → | மங்கையர் மலர் விரைவில் சென்றடைய... |
|  | ஆர்.அனுராதா, சென்னை. | → | எஸ்.ஸ்ரீமதி, மத்திய பிரதேஷ். | → | அன்புப் பரிசு. |
|  | எஸ்.தனலட்சுமி, பழனி. | → | எஸ்.விஜயலட்சுமி, ஈரோடு. | → | மங்கையர் மலரின் மணம் எங்கும் பரவ... |
|  | ஆர்.ஸ்ரீதேவி, சென்னை. | → | பிரேமா சீனிவாசன், செய்யார் தாலுகா. | → | அம்மாவுக்குப் பிடித்த அன்புப் பரிசு... |
|  | இரா.செந்தமிழ் செல்வி, நாகை. | → | தங்கம், தரங்கம்பாடி. | → | அம்மாவை உற்சாகப்படுத்த... |
|  | கே.விஜயலட்சுமி, கோயம்புத்தூர். | → | எஸ்.தேவி, பொன்னேரி. | → | மங்கையர் மலரைத் தொடர்ந்து படிக்க... |
|  | வ.சித்தன், தோப்புத்துறை. | → | அபூர்வசுந்தரி, தோப்புத்துறை. | → | மனைவியை மகிழ்விக்க |
|  | ஜி.கணேஷ் ராஜ், திருச்சி. | → | ஜி.ராஜேஸ்வரி, திருச்சி. | → | மணநாள் பரிசு... |



இரண்டும் நான்
நினைத்த மாதிரி...
மனதுக்கும்
பிடித்த மாதிரி...
Activa 750
Sleek
அமிர்த்தா கிரைண்டர் மற்றும் மிக்ஸி
Style - Quality - Smoothness
உலகத்தரமிக்க கிரைண்டர்களை வழங்கி வரும் அமிர்த்தாவிடமிருந்து அதே உன்னதத் தரத்துடன் அதிநவீன மிக்ஸிகள். உங்கள் தேவை மற்றும் பட்ஜெட்டுக்கு ஏற்ற பல்வேறு மாடல்கள். இனி மேல் உங்கள் வேலை ஈசி... வாழ்வே ஜாலி...
அமிர்த்தாவிற்கு நிகர் அமிர்த்தா மட்டுமே
Six
Als
Ace
Tit
Astra 550
5 YEAR WARRANTY
For Grinder
2 YEAR WARRANTY
For Mixe
Available with 110V motor for America and Canada
அமிர்த்தா®
கிரைண்டர் & மிக்ஸி
இல்லத்தில் அமிர்த்தா... உள்ளத்தில் நிம்மதி.
● Available at all leading out lets *Only for ALS 1 year warranty on grinder & 3 year warranty on motor.
www.amirthaa.com
Authorised Distributers : Chennai 26481013, North Arcot 98943 15321, South Arcot 94434 40069, Pondy 2234342, Thanjavur 239561, Madurai City 97867 00927, Madurai Up Country 99441 22077, Tirunelveli & Tuticorin 99949 20275, Nagarcoil 93605 83375, Trichy 2700728, Salem 98427 66377 Coimbatore 3249990, Calicut 2768433, Bangalore 41513919, Mumbai 098191 33810
Mktd. by: Minit Engineers (I) P. Ltd., Erode - 4, Ph : 0424 - 2227050, 2214259. E-mail : amirthaa_grinder@yahoo.com

# திருச்சியில் பீச்! சென்னையில் உச்சிப் பிள்ளையார்!

சென்னையிலிருந்து திருச்சிக்கு மாற்றலாகியிருந்த நாங்கள், மிகவும் மிஸ் பண்ணிய மெரீனா பீச்சை எங்கள் கொலுவில் வைத்து அனைவரது பாராட்டையும் பெற்றோம்.

என்னிடமிருக்கும் சில பொம்மைகளையும் பையன் செட் செய்த விளையாட்டுகளையும் (டிராகன் வார் செட், கிரிக்கெட் செட்) வைத்துக் கொலுவை ஒட்டிய நாங்கள், புதுமையாக ஏதாவது ஐடியா கிடைக்குமா என்று யோசித்தோம் பீச் ஐடியா தோன்றியது. ஆனால் அழகாகவும் சிக்கனமாகவும் செய்வது எப்படி என்று மண்டையை உடைத்துக் கொண்டேன். (நான் வீட்டின் நிதி மந்திரி ஆயிற்றே).

ஸ்டேஷனரி கடைக்குப் போனபோது தெர்மாக்கோல் ஷீட்டைப் பார்த்தவுடன் ஐடியா தோன்றியது. இருபத்தைந்து ரூபாய் கொடுத்து செவ்வக தெர்மாக்கோல் ஒன்றை வாங்கினேன். அதை நீளவாக்கில் மூன்று பாகமாகப் பிரித்துக் கொண்டு நீலக்கடல், மணல் பாகம், பார்க் என்று குறித்துக் கொண்டேன். முதல் பாகத்தில் நீல நிறத்தைப் பூசி, அதில் வெள்ளை நிற கலர் சேர்த்து லைட் ஷேட் தந்தேன். அலை போல வளைவு வளைவாக வரைந்து கடலை உருவாக்கிவிட்டேன். பார்க் பகுதிக்கு பச்சை நிறத்தை அடர்த்தியாகத் தந்துவிட்டேன். நடுப்பகுதியில் பெவிகாலைத் தடவி மணலைப் பரப்பி, அங்கங்கே மரங்கள், புற்கள் என்று ஒட்டினேன். சிறுசிறு சிப்பிகள், சிறுமீன்கள் ஒட்டியதில் அசல் கடற்கரை தயாராகிவிட்டது.

திருச்சியில் பீச் பெரிய வெற்றியாகி விட்டது. பலரும் பாராட்டினார்கள்.

இந்த வருடம் சென்னைக்கு மாற்றல். எனது மகன், ''அம்மா, சென்னை கொலுவில் உச்சிப் பிள்ளையார் கோயில் வைக்கலாம்'' என்று கட்டை விரலை உயர்த்தினான்.

உச்சி பிள்ளையாரா? சரிதான். இதே போல் ஒரு சூப்பர் ஐடியாவை அந்த விநாயகர்தான் அருள வேண்டும்.

- ராதா கோபாலகிருஷ்ணன்,
சென்னை





**ATTENTION : 5TH / 8TH / 10TH / +2 / GRADUATES / HOUSEWIVES / TEACHERS**



# SRI VENKATESWARA
## Montessori / Kindergarten Teachers Training School

(AMS Syllabus) (Regd.)

H.O.: A.T.Nagar Annexe (Nr. Virugambakkam), Chennai - 87.
☎ : 32991088, 2377 1088, 94442 07508, 98415 90855
E-mail:vijinatrajan902@hotmail.com | Web: www.svm.co.in

**First Time in India Govt. of India Recognized**

- CERTIFICATE COURSES IN BABY CARE (Min. Quali. - 5th Std & Duration - 1 Month)
- PLAY SCHOOL MANAGEMENT / CRECHE MGMT (Min. Quali. - 8th Std & Duration - 2 Months)

100% JOB ORIENTED

**MONTESSORI / KG COURSES OFFERED:**
Diploma in Montessori - 6 Months
Advance Dip. in Montessori - 1 Year

Regular / Postal
English / Tamil

4000 Successful Teachers Trained in 8 years

**OTHER WEEKEND CLASSES OFFERED:** (Certificate Course in)
Personality Development / Communication skill and Spoken English - 3 Months / Art & Craft - 1 Month
Creative Drama, Rhyme / Story Demonstration - 1 Month • Montessori Apparatus Training - 4 Hours
• Special Education (Awareness / Introductory) - 4 Hours • Emotional Intelligence - 1 Day
• Career Counseling for Students - 4 Hours / Life coping skills / Parenting skills - 1 Day session

**B.Ed (Under distance education - Integrated Course) - 1 Year**

**Branches:** AT CHENNAI : • Virugambakkam • T.Nagar • Perambur • Ambattur • Porur • Medavakkam - 94442 07508 • Tambaram - 99401 92297 • Anna Nagar - 97104 17802 • Tirumullaivoil - 94440 77885 • Vyasarpadi - 94442 07508 AT TAMILNADU : Vellore - 94433 20177 • Chengalpet - 99945 80132 • Vedaranyam - 93677 16062 • Salem - 98415 90855 • Namakkal - 97866 96386 • Coimbatore - 93632 62325 • Madurai - 98428 92341 • Pondicherry - 97104 17425 AT KERALA : Palakkad - 98475 33715 • Trivandram - 94465 66107 • Calicut - 92495 07144 AT ANDHRAPRADESH : • Vizag - 92471 50830 • Venkatagiri / Tirupathi - 94400 85426 HYDERABAD : Moosapet - 93473 83557 • Jubilee Hills 98481 47180 NORTH INDIA : • Bhuvaneswar - 94370 13440 AT ANDAMAN : 94342 66065 DUBAI : 971602878533

Admission Open | **MINIMUM FEE MAXIMUM BENEFIT** | **FRANCHISEE INVITED**

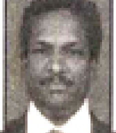
---

# ருமட்டாய்டு ஆர்த்ரைடிஸ்

## குணமாக்கவே முடியாது என்பது உண்மையா?



பூங்கொடி - சென்னை ஆவடியிலுள்ள ஆயுள் காப்பீடு முகவராகவும், ஆலோசகராகவும் உள்ளார். தனது வாடிக்கையாளர் சுலோசனாவை சந்திக்க அவர் இல்லத்துக்கு சென்றார். ஆனால் சுலோசனாவோ படுத்த படுக்கையாக இருந்தார். எழுந்து உட்காரவும் முடியாத நிலை. பூங்கொடியை பார்த்ததும் கஷ்டப்பட்டு எழுந்து உட்கார்ந்தார். அவருடைய நிலையை பார்த்து பூங்கொடிக்கு வருத்தமாக இருந்தது. அப்போதுதான் சுலோசனா தான் ருமட்டாய்டு நோயினால் கஷ்டப்படுவதையும், சென்னையிலுள்ள பல மருத்துவமனைகளுக்கும் சென்று லட்சக்கணக்கில் செலவழித்தும் கூட நோய் குணமாகாத நிலையையும் கூறினார். உடனடியாக தன்னுடைய காரிலேயே சுலோசனாவை அழைத்துக் கொண்டு சென்னை ரத்னா சித்த மருத்தவமனை டாக்டர் க. திருத்தணிகாசலம் அவர்களை சந்தித்து தனது பணத்தை கட்டி பெட்டில் அட்மிஷன் செய்துவிட்டார். 10 நாள் பத்திய மருந்திலேயே சுலோசனா எழுந்து நடக்க ஆரம்பித்தது மட்டுமல்லாது மடங்கிய தனது கையும் காலும் நன்கு செயல்படுவதையும் கண்டு சந்தோசமடைந்தார். பெரிய பெரிய மருந்துவமனைகளுக்குச் சென்றும் தனது ருமட்டாய்டு ஆர்த்ரைடிஸ் குணமாகாத நிலையில், மூலிகை மருந்தால் விரைவில் குணமடைந்ததை சுலோச்னாவால் நம்பவே முடியவில்லை.



விபரங்களுக்கு: டாக்டர் க. திருத்தணிகாசலம்

**ரத்னா சித்த மருத்துவமனை மற்றும் மூலிகை ஆராய்ச்சி மையம்**

750, பெரியார் நெடுஞ்சாலை, என்எஸ்கே நகர், அரும்பாக்கம், சென்னை - 106.
போன்: 044-2622 3828 / 2622 4688, 94433 74341, 94445 34444

www.rathnasiddha.com | e-mail: thiruthani12@yahoo.co.in



# தலைமுடி பளபளக்க...

தலைக்குக் குளிக்கும்போது கடைசி 'மக்' தண்ணீரில் டீ டிக்காக்ஷனைக் கலந்து ஊற்றிக் கொள்ளவும். பிறகு, தலைமுடியை அலசத் தேவையில்லை. முடி ஜோராகப் பளபளக்கும்.

**- கே.சரஸ்வதி, புதுக்கோட்டை**




## இவை எல்லாமே ஆஹா 50 தாங்!

கொலு வைக்கும்போது உங்கள் குழந்தைகளுக்கும் சிறு சிறு வேலைகளைக் கொடுங்கள். அவர்களிடமும் கொலு பற்றிய ஐடியா கேளுங்கள். அவர்களை ஊக்குவிப்பதால் மகிழ்ச்சியுடனும், பொறுப்புடனும் உதவி செய்வார்கள்.

**- கே.வி.சீனிவாசன், திருச்சி**

'மறக்க முடியாத அனுபவம்' என ஒரு சகோதரி, மூக்குக் கண்ணாடி தண்டவாளத்தில் விழுந்ததை எழுதியிருந்தார். பவர் அதிகம் உள்ள கண்ணாடியின் விலை அதிகம். மாற்றுக் கண்ணாடியைவிடச் சுலபமான வழி உள்ளது. கண்ணாடிக் கடையிலேயே அழகானக் கயிறுகள், செயின்கள் கிடைக்கின்றன. அதை வாங்கிக் கண்ணாடியுடன் இணைத்துக் கொண்டால், கண்ணாடி கீழே விழாது. பயமின்றி நடமாடலாம்.

**- ராதாநாயகம், சென்னை**

படிக் கோலத்தையோ, வேறு கோலங்களையோ வெறும் வெள்ளை நிறத்தில் போடாமல், ஒரே மாதிரியான ஐந்து கோலக் குழல்களை வாங்கி வைத்துக் கொண்டு ஐந்து வண்ணங்களில் கோடுகள் இழைத்தால் ஆஹா, அழகோ அழகு!

**- எஸ்.விஜயாசீனிவாசன், திருச்சி**

தயிர்சாதத்துக்கு, சுடச்சுட சாதம் பிசையும்போதே அத்துடன் கொழுந்து மாவிலை ஒன்றைப் (காபி நிறத்தில் இருக்கும் மாவிலை) போட்டுப் பிசைந்தால் சாதம் மாங்காய் மணத்துடன் மிகவும் ருசியாகயிருக்கும்.

**- ஸ்ரீமதி சேகர், மும்பை**

சர்க்கரைப் பாகு கெட்டியாகாமல் இருக்க அதில் சிறிதளவு சமையல் சோடாவைச் சேர்க்கலாம்.

**- ஆர்.பத்மப்ரியா, ஹுப்ளி**

பகாளாபாத் செய்யும்போது ஓர் ஆழாக்கு அரிசிக்கு, ஒரு டேபிள் ஸ்பூன் ஜவ்வரிசி வீதம் கலந்து வேக வைத்தால் சாதம் குழைவாக இருக்கும்.

**- அ.ப.மலர்க்கொடி பலராமன், சென்னை**

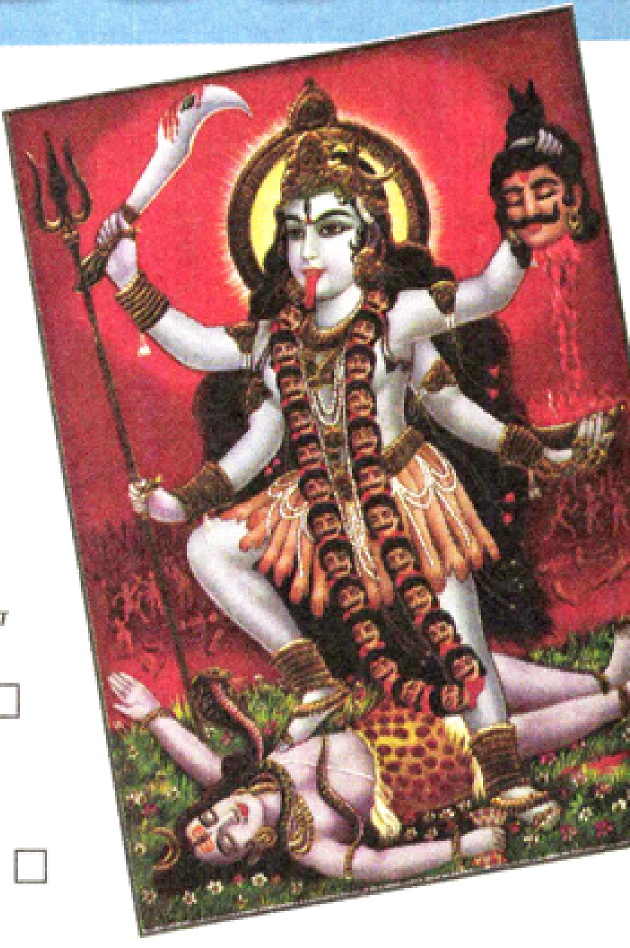
என்றும் உங்களுடன்

# மங்கையர் மலர்

வழங்கும்

## ஆன்மிகப் போட்டி - 8

## ரூ. 5,000 பரிசு



பெருமைக்குரிய நமது இதிகாசங்கள், காவியங்கள், புராணம், திருக்கோயில்கள் போன்றவற்றிலிருந்து வினாக் களைத் தந்திருக்கிறோம். ஒவ்வொரு கேள்விக்குக் கீழேயும் மூன்று பதில்கள் தரப்பட்டுள்ளன. சரியான விடையைத் தேர்ந்து '✔' செய்து அனுப்புங்கள். குலுக்கல் முறையில் 20 பேருக்கு தலா ரூ.250/- பரிசளிக்கப்படும்... எங்கே உங்க ஆன்மிக அறிவை சோதிச்சுப் பாருங்க!

1. அலர்மேல்மங்காபுரத்தில் உள்ள தாயாரின் பெயர் என்ன?
   (அ) பத்மாவதி ☐ (ஆ) ருத்ராவதி ☐
   (இ) வினயாபதி ☐

2. பீமனின் தந்தை யார்?
   (அ) இந்திரன் ☐ (ஆ) வாயு ☐
   (இ) அக்னி ☐

3. படகோட்டி குகன் எந்த நதியின் கரையைக் கடக்க ராமபிரானுக்கு உதவினான்?
   (அ) காவிரி ☐ (ஆ) யமுனை ☐ (இ) கங்கை ☐

4. இராமேஸ்வரத்தில் உள்ள பிரபல ராமநாதஸ்வாமி எந்தக் கோலத்தில் காட்சி அளிக்கிறார்?
   (அ) சீதையுடன் ராமராக ☐ (ஆ) சிவலிங்கமாக ☐ (இ) ராமராகத் தனியாக ☐

5. காளிதேவிக்குப் புகழ்பெற்ற இடம் எது?

(அ) ஜம்மு ☐ (ஆ) கொல்கத்தா ☐ (இ) திருவேற்காடு ☐

6. மலேசியாவில் பத்துமலை எனும் இடத்தில் உள்ள மிகமிக உயரமான சிலை யாருடையது?

(அ) அனுமன் ☐ (ஆ) முருகன் ☐ (இ) கிருஷ்ணன் ☐

7. ஜமதக்னி-ரேணுகாதேவிக்குப் பிறந்தவர் யார்?

(அ) கார்த்தவீரியன் ☐ (ஆ) நரகாசுரன் ☐ (இ) பரசுராமன் ☐

8. சுவாமி விவேகானந்தரின் தாயார் பெயர் என்ன?

(அ) புவனேஸ்வரி தேவி ☐ (ஆ) சாரதா தேவி ☐

(இ) மாதா லக்ஷ்மி தேவி ☐



9. லக்ஷ்மிதேவியை வேறு எப்படிக் குறிப்பிடுவதுண்டு?

(அ) மலைமகள் ☐ (ஆ) திருமகள் ☐

(இ) கலைமகள் ☐

10. முருகரின் வாகனம் எது?

(அ) சேவல் ☐ (ஆ) மயில் ☐ (இ) கருடன் ☐

தொகுப்பு : **ஜி.எஸ்.எஸ்.**

## போட்டி விதிகள் :

ஆன்மிக விடைகளை நிரப்பி இந்தப் பக்கத்தைக் கிழித்து அனுப்புங்க. ஒருவரே எத்தனை கூப்பன்கள் வேண்டுமானாலும் அனுப்பலாம். ஜெராக்ஸ் கூடாது.

**அனுப்ப வேண்டிய முகவரி : ஆன்மிகப் போட்டி - 8, மங்கையர் மலர், 47-NP, ஜவாஹர்லால் நேரு சாலை, ஈக்காடுதாங்கல், சென்னை - 600 032.**

**கடைசித் தேதி : 15.09.2009**

பெயர் : .................................... விலாசம் : ....................................

..........................................................................

..........................................................................

தொலைபேசி எண் : .......................... ஈ-மெயில் : ..........................

# ஹோட்டலில் ஒரு கொலு!

## கொலுவில் புதுமை



சென்றவருடம் நான் ஐவர் கோஸ்டிலிருந்து மாற்றலாகி, மொரீஷியஸ் பக்கத்தில் உள்ள மடகாஸ்கர் நாட்டுக்கு வந்தேன். அப்போது சில காரணங்களால் மூன்று மாதங்களாக 'சன்னி கார்டன்' என்ற ஹோட்டலில் தங்க நேர்ந்தது. எங்களுக்கு இரண்டு மகன்கள் ஸ்ரீவத்ஸன், சுதர்ஸன். என் மனைவி சியாமளாவுக்குப் பண்டிகைகளைக் கொண்டாடுவது என்றால் கொள்ளைப் பிரியம். நாங்கள் தங்கியிருந்த அறையிலேயே ஒரு சிறு மேஜையில் எல்லா கடவுள் படத்தையும் அழகாக அமைத்து, தினசரி பூஜை செய்தாள்.

அங்கு இருந்த மூன்று மாத காலத்தில் விநாயகசதுர்த்தி, கிருஷ்ண ஜெயந்தி மற்றும் நவராத்திரிப் பண்டிகை வந்தது. நவராத்திரி பத்து நாள் கொண்டாடப்படும் பண்டிகை அல்லவா! என் மனைவி என்ன செய்வாளோ என்று நினைத்தேன்.

கொலுவுக்கு முதல் நாள் இரவு முழுவதும் கண் விழித்து அட்டைப் பெட்டியில் படிக்கட்டுகள் செய்தாள். கொலு ஆரம்பித்த அன்று மூன்று கொலு படிக் கட்டுகள் பொம்மைகளுடன் தயாராக இருந்தன. என் பையனுக்கும் கொலு வைப்பதில் ஆர்வம் அதிகம். அவனுக்காக ஜூ செட், ராணுவ வீரர்கள் செட் என்று முன்கூட்டியே வாங்கி வைத்திருந்தாள். அதை அவன் அழகாக அமைத்து பலூன் தோரணம் கட்டி மேலும் அழகாக்கினான். மெழுகுவத்தியை ஆங்காங்கே ஒளிரவிட்டிருந்தான். பார்ப்பதற்கே ரம்மியமாக இருந்தது.

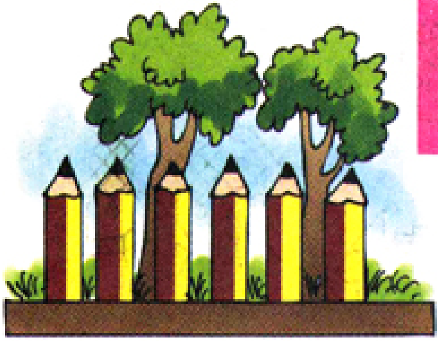
அந்நாட்டில் தமிழர்களைவிட குஜராத்திரியர்கள்தான் அதிகம் இருந்தார்கள். அங்கிருக்கும் பெண்களை அழைத்து உபசரித்ததும் ஹோட்டலில் கொலுவா என்று எல்லோருக்கும் ஆச்சரியம். ஹோட்டல் முதலாளியையும் கூப்பிட்டு கொலுவைப் பற்றி எடுத்துச் சொல்லி, நெற்றியில் குங்குமம் இட்டு தாம்பூலம் கொடுத்து, மடகாஸ்கரில் கொலு வைத்த முதல் பெண் என்ற பெருமையைத் தட்டிச் சென்றாள்.

நாங்கள் எந்த நாடு சென்றாலும் எங்களுடன் தொடர்ந்து வருவது தங்கள் இதழ் மட்டுமே. சென்ற வருட நவராத்திரி கொண்டாட்டத்தை உங்களிடம் பகிர்ந்து கொண்ட மகிழ்வோடு இந்த வருட நவராத்திரிப் பண்டிகைக்கு தயாராகி விட்டோம்.



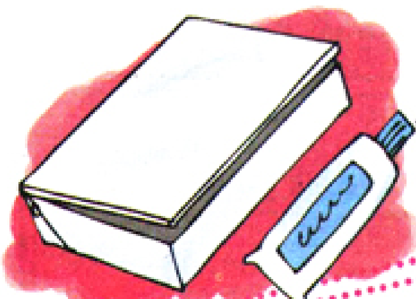

**- கே. ரவி,**
**மடகாஸ்கர்**

# கொலு வைக்கலாம்



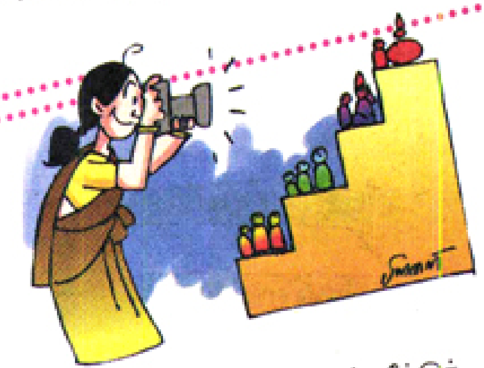
பென்சிலை கூர்மையாகச் சீவி பூங்காவுக்கு காம்பவுண்டு சுவர் அமைக்கலாம். பென்சிலின் அடியில் ஃபெவிகால் தடவி ஒட்டிவிட்டால் கீழே விழாமல் இருக்கும். ஒரே நிறமோ அல்லது பல நிறங்களிலோ பென்சில் வைத்தால் பார்க்க நன்றாக இருக்கும்.

பழைய கேசட் பாக்ஸை காம்பவுண்ட் சுவர் போல் அழகுபடுத்தி வைக்கலாம். ஃபேன் காற்றில் விழும் என்று தோன்றினால் சிறிது ஃபெவிகால் தடவி ஒட்டி விடுங்கள்.



பார்க் ரோட்டில் நடப்பதற்கு உங்களிடம் பொம்மை அதிகம் இல்லை என்றால், புத்தகங்களில் வரும் படங்களைக் கத்தரித்து ஓர் அட்டையில் ஒட்டினால் கட் அவுட் போல் ஆங்காங்கே நிறுத்தி வைக்கலாம்.





ஒவ்வொரு வருடமும் உங்கள் வீட்டுக் கொலுவை புகைப்படம் எடுத்து வையுங்கள். கொலு பார்க்க முடியாத வெளியூர் உறவினர்களுக்குக் காட்ட முடியும். உங்கள் அடுத்த தலைமுறை பேரக் குழந்தைகளும் பார்த்து மகிழ்வார்கள்.



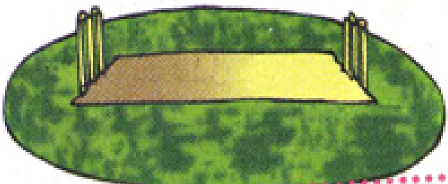
கொலு வைக்கும்போது, சி.டி.யில் பதிவு செய்து வைத்துக் கொண்டால் சென்ற வருடம் எப்படி வைத்திருந்தோம், இந்த வருடம் எப்படி மாற்றி அமைக்கலாம் என்கிற ஐடியா வரும். எந்தப் பொம்மை நம்மிடம் இல்லை என்று தெரிந்துக்கொண்டு அதை வாங்க முடியும்.

# வாங்க!



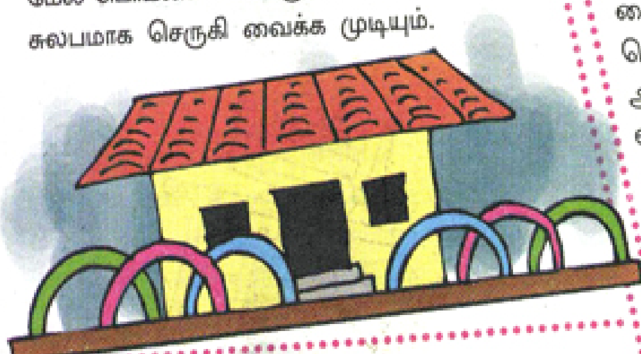



**நெ**ல் உமியை, பச்சை நிறத்துடன் கலந்து பார்க், கிரிக்கெட் கிரவுண்ட் இடங்களில் தூவினால் புல் போன்று அழகாக இருக்கும்.



**டெ**ய்லரிடம் போனால், சின்னச் சின்ன கலர் பிட்டுத் துணிகள் மற்றும் ஜரிகை பிட்டுகள், பார்டர்கள் கிடைக்கும். அதை எல்லாம் எடுத்து மரப்பாச்சி பொம்மைகளுக்கு டிரஸ் தைக்கலாம்.

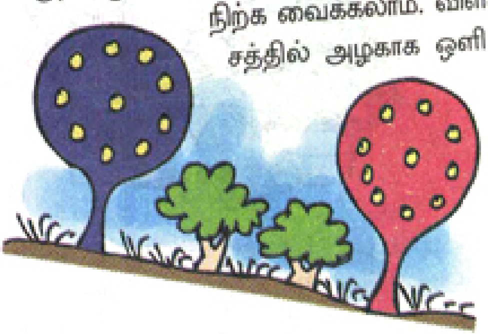
**க**ண்ணாடி வளையலோ (அ) பிளாஸ்டிக் வளையலோ பாதி உடைந்திருந்தால் வீட்டைச் சுற்றி காம்பவுண்ட் அமைக்கலாம். அழகாக வித்தியாசமாக இருக்கும். தெர்மாகோல் ஷீட்டின் மேல் பொம்மை வைக்கும்போது வளையலை சுலபமாக செருகி வைக்க முடியும்.





**ந**வராத்திரிக்கு வாசனையுள்ள தரமான சின்ன டப்பா முகப்பவுடரை வெற்றிலைப் பாக்கில் வைத்துக் கொடுக்கலாம். நீங்கள் கொடுக்கும் பொருள் தரமானதாகவும் அன்றாடம் உபயோகப்படுத்தும் பொரு ளாகவும் இருந்தால் சிறப்பு.

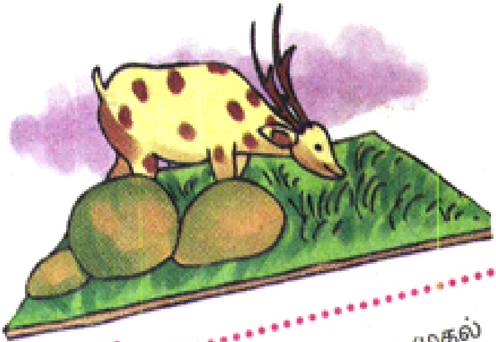
**பி**ளாஸ்டிக் விசிறிகளில் ரிஃப்ளெக்டிவ் ஸ்டிக்கர் அல்லது சமிக்கிகளை ஒட்டி, பார்க்கில் ஆங்காங்கே நிற்க வைக்கலாம். விளக்கு வெளிச் சத்தில் அழகாக ஒளி வீசும்.



**டை**ல்ஸ், மொசைக் தரை யில் கோலம் போட ஒரு சூப்பர் ஐடியா. டீ வடிகட்டி அல்லது ஜல்லடையால் கோலப் பொடியை சலித்துவிட்டு கையால் பட்ஸ் கொண்டு உங்களுக்கு விருப்ப மான டிசைனைப் போடலாம்.



**ம**ணல் போடாமல் பச்சை வெல்வெட் பேப்பர் மற்றும் பெரிய கல் (ஜல்லிகல்)லின் மேல் ஃபெவிகால் போட்டு, மண் தூவிக் காய்ந்ததும் 'எல்லோ' மற்றும் கிளிப் பச்சை கலர் சேர்த்து ஆங்காங்கே கலர் அடித்தால் பாசி கட்டிய பாறைகள் போல் காட்சியளிக்கும். விலங்குகள் காட்டில் மேய்வதைப் போன்ற காட்சியை நம் விருப்பம் போல் உருவாக்கலாம்.



**ந**வராத்திரி கொலுவுக்கு கேழ்வரகை முதல் நாள் ஊறவைத்து, சல்லடையில் கொட்டி வடிகட்டி கூடையால் மூடிவைத்தால், மறுநாள் நன்றாக முளைவிட்டு இருக்கும். அதைக் கொஞ்சம் உலர்ந்த மண்ணுடன் கலந்து எடுத்துக் கொள்ள வேண்டும். கேழ்வரகு ஒரே மாதிரி மிக அழகாக, இரண்டரை இஞ்ச் அகலத்தில் நீளமாக விரைவில் வளரும். இதை மலையில் தூவலாம்.

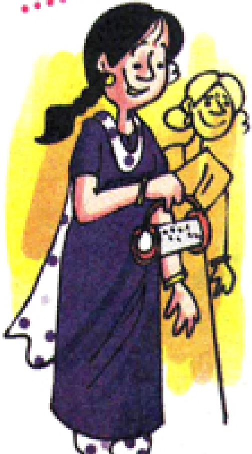




**ர**விக்கைத் துணியும், பிளாஸ்டிக் கிண்ணமும் தாம்பூலத்துடன் வைத்துக் கொடுப்பதைவிட இந்த வருடம் செல்ஃபோன் பவுச் தரலாமே!

**கொ**லு பார்க்க வரும் குழந்தைகளுக்கு, மெஹந்தி போட கொலு அல்லது டாட்டூஸ் ஒட்டிவிட ஒருவரை ஏற்பாடு செய்தால் கொலுகளை கட்டும்.





**பெ**ண் குழந்தைகளுக்கு கொலுவில் தாம்பூலம் தரும்போது, சின்ன பிளாஸ்டிக் அல்லது எவர்சில்வர் கோல அச்சுக்களை வைத்துத் தரலாம். இதனால் கோலம் போடும் பழக்கம் வளரும்.

டிப்ஸ் வழங்கியோர் : என்.கோமதி, நெல்லை; துர்கா, பெங்களூரு; ஆர்.பத்ம ப்ரியா, ஹூப்ளி கே.ஆனந்தவல்லி, சென்னை; பூங்கோதை, புதுச்சேரி, அபர்ணா, சென்னை. கார்டூன்ஸ் : பிள்ளை

குரு கிருபா



HARA HARA SANKARA

உ

# அசத்தலான உயர்தர திருமண சமையலுக்கு

**சரஸ்வதி கேட்டரிங்** 25வது ஆண்டு நிறைவை முன்னிட்டு தற்போது எங்களிடம் திருமண கேட்டரிங் கான்ட்ராக்ட் கொடுப்பவர்களுக்கு இலவசமாக ½ சீர் பட்சணம் பிறந்த ஆத்து சீதனம் போல் தருகிறோம்!

'என் பொண்ணுக்கு
அடுத்த மாசம்
கல்யாணம்,
கல்யாணத்தை
எப்படி நல்ல படியா
நடத்தப்போறோம்
தெரியலை
மாமி'

'கவலையபடாதீங்கோ!
நம்ம **சரஸ்வதி கேட்டரிங்**
சுப்பிரமணி ஐயர் இருக்கவே இருக்கார். கல்யாணத்தை
ஜாம்ஜாம்னு நடத்தி கொடுப்பார். எம் பொண்ணு கல்யாணத்தையும்
அவா சீரும் சிறப்புமா நடத்தி கொடுத்தா.
கோலத்துல இருந்து கட்டுசாதம் வரைக்கும் எல்லாத்தையும்
பொறுப்பா அவா ஆத்து கல்யாணம் போல செய்து கொடுப்பா.
நாமளும் மாப்பிள்ளை ஆத்துக்கார மாதிரி
கல்யாணத்தில டென்ஷன் இல்லாம நிம்மதியா
இருக்கலாம். ஜாம்ஜாம்னு நடக்கும்.
சாப்பாடு கல்யாண சுகபோஜனம்
அருமை!
அருமை!'





கல்யாணமா எங்களை கூப்பிடுங்க
நீங்களே பிரமிச்சுபோவீங்க

Ellorukkum Favourite

## SARASWATHI CATERING SERVICE

*Insuvai Vendan* **G. Subramani Iyer**

No.65, (old no. 30), Subramanian St., West Mambalam, Chennai - 33.
Off: 24742433 / 23719535 Cell: 98400 54900 Tele Fax: 24742433
Branch off: Coimbatore Ph: (0422) 2343710
E- Mail: insuvaivendhan@yahoo.com www.saraswathicateringservice.com

*We undertake Marriage Catering all over India*

என்றும் உங்களுடன்

# மங்கையர் மலர் – பாலம் சில்க்ஸ்

Palam

## இணைந்து வழங்கும்

# சேலை சேலஞ்ச்!

## க்விஸ் போட்டி ஆரம்பம்..




கீழ்க்கண்ட கேள்விகளுக்கான விடைகளில் சரியானவற்றை ☑ செய்து அனுப்புங்க! குலுக்கல் முறையில் 10 பேருக்கு ரூ.1,500/- பெறுமானமுள்ள பரிசுக் கூப்பன்களை வழங்குகிறது பாலம் சில்க்ஸ். புது போட்டி! அதுவும் பெண்கள் சம்பந்தப்பட்ட போட்டி! அப்புறமென்ன? கட்டிக் கலக்குங்க!

1. காசி பக்கம் போனால் பெண்கள் விரும்பி வாங்கும் புடைவை இது...

(அ) பனாரஸ் பட்டு (ஆ) கோரா பட்டு (இ) கங்கா பட்டு

2. பொதுவாக, தரமான சில்க் காட்டன் புடைவையில் பட்டும் பருத்தியும் முறையே எந்த விகிதத்தில் கலந்திருக்கும்?

(அ) 60 : 40 (ஆ) 30 : 70 (இ) 10 : 90

3. ஜவுளிக் கடைகளில், இசைக்குயில் எம்.எஸ். சுப்புலக்ஷ்மியின் பெயரால் குறிக்கப்படும் பிரபல நிறம் எது?

(அ) நீலம் (ஆ) சிவப்பு (இ) மஞ்சள்

4. பொதுவாக, அட்டாச்ட் ப்ளவுஸுடன் தயாரிக்கப்படும் ஆறுகஜப் புடைவைகளின் நீளம் என்ன?

(அ) 6.20 மீ (ஆ) 5.30 மீ (இ) 6.45 மீ

5. பட்டு நூல் கூடுகள் தயாரிப்பில் முதலிடத்தில் உள்ள இந்திய மாநிலம் எது?

(அ) ராஜஸ்தான் (ஆ) கொல்கத்தா (இ) கர்நாடகம்

**போட்டி விதிகள் :**

*'சேலை சேலஞ்ச்' விடைகளை நிரப்பி, இந்தப் பக்கத்தைக் கத்தரித்து, மங்கையர் மலருக்கு அனுப்புங்க. ஒருவரே எத்தனை கூப்பன்கள் வேண்டுமானாலும் அனுப்பலாம். ஜெராக்ஸ் கூடாது.*

**கடைசித் தேதி : 5.10.2009**

பெயர் : .................................................. விலாசம் : ..................................................

..................................................................................................................................

..................................................................................................................................

தொலைபேசி எண் : .................................... ஈ-மெயில் : ....................................................

நவராத்திரி சீஸனில் சரஸ்வதி பூஜையன்று சுகியன் செய்வோமல்லவா? மாடர்னாக, ஹெல்த்தியாக எண்ணெயில் பொரிக்காமல் பேக் செய்து, கொலுவுக்கு வரும் அனைவருக்கும் தருவதற்கு 'பேக்டு பிரட் சுகியன்' மைக்ரோவேவ் அவனில் கன்வெக்ஷன் மோடில் செய்து அசத்துவோமா?



# ஆல் இன் ஒன் 8 சமையல்!

### பேக்டு பிரட் சுகியன்

**தேவையான பொருள்கள் :**

தேங்காய்த் துருவல் - 1 கப்
துருவிய வெல்லம் - 1/2 கப்
ஏலத்தூள் - 1 டீஸ்பூன்
இனிப்பு பிரட் ஸ்லைஸ் - 6
எண்ணெய் - 1 டேபிள் ஸ்பூன்

**செய்முறை :** ஒரு மைக்ரோ - ப்ரூஃப் கண்ணாடிப் பாத்திரத்தில் துருவிய வெல்லம் போட்டு, சிறிது தண்ணீருடன் (வெல்லம் மூழ்கும் அளவு) மைக்ரோ மோடில் மூன்று நிமிடங்கள் ஹைபவரில் வைத்து வெல்லம் கரைந்தவுடன், வடி கட்டவும். இதனுடன் தேங்காய்த் துருவல், ஏலத் தூள் சேர்த்து மைக்ரோமோடில் நான்கு நிமிடங்கள் மீடியம் பவரில் வைக்கவும்.

பிரட் ஸ்லைஸ்களைத் தண்ணீரில் நனைத்து, பின் உள்ளங்கையில் வைத்து இலேசாக அழுத்தி அதிகத் தண்ணீரை வெளியேற்றிவிடவும். பிறகு, தேங்காய் - வெல்லக் கலவைகளுடன் சேர்த்து பந்து வடிவில் உருண்டைகளாக உருட்டவும்.

மைக்ரோவேவ் அவனை எண்ணெய், தடவிய பேகிங் தட்டுடன் 'கன்வெக்ஷன் மோடில்' வைத்து 180°C வெப்பத்தில் 'ப்ரீ-ஹீட்' செய்யவும். பேகிங் தட்டை






கீதா பாலகிருஷ்ணன்

வெளியே எடுத்து (கையுறை அணிவது அவசியம்), உருண்டைகளை அடுக்கி, இருபது முதல் இருபத்தைந்து நிமிடங்களுக்கு 180°C வெப்பத்தில் பேக் செய்யவும்.

பேக்டு பிரட் சுகியன் ரெடி!

குறிப்பு :

அவரவர் மைக்ரோ வேவ் அவனின் செயல்பாடு, மின்சக்தி அளவிற்கேற்ப பேக் செய்யும் நேரத்தைக் கூட்டியோ குறைத்தோ அமைக்கவும்.

# 'ஆல் இன் ஒன்' நவராத்திரி சுண்டல் ஸ்பெஷல்

**நவராத்திரி பண்டிகை ஒன்பது தினங்களும், உறவினர்கள் மட்டுமின்றி, அக்கம் பக்கத்திலுள்ளோர், தோழியர் என அனைவரையும் அழைத்து சிறு பரிசுப் பொருள் ஒன்றுடன் விதவிதமான சுண்டல்களையும் கொடுப்பது நட்பை பலப்படுத்தி, மகிழ்ச்சியளிக்கிறது.**

***நைவேத்திய சுண்டலைக் காம்பினேஷன் சமையல் எனும் மந்திரக்கோலால் உருமாற்றி, அனைவரையும் அசத்தலாமா?***

காம்பினேஷன் குறிப்புகள்

**பெரியவர்களுக்கு - பாரம்பரிய நவரத்ன சுண்டல் :** நவதானியங்களில் ஒன்றாக வேகக் கூடிய தானியங்களை சேர்த்து, ஊறவைத்து, குக்கர் ஸெபரேட்டர்களில் வேக வைக்கவும். நார்மலாகத் தாளிக்கும் கடுகு, உளுத்தம் பருப்பு, பெருங்காயம், தேங்காய்த் துருவல் உப்புடன், தனியா, கடலைப் பருப்பு, மிளகாய் வற்றல் சேர்த்து வறுத்து அரைத்த பொடி போட்டு, பாரம்பரிய சுவையுடன் ஒரு ஸ்பெஷல் டச்சும் கொடுத்தால் பண்டிகை ராணி நீங்கள்தான்!

***சமீபத்தில் கல்யாணம் நிச்சயமான மைத்துனன் + அவரது வுட்பீக்கு பீச் சுண்டல்:***

ஊற வைத்து வேகவைத்து காய்ந்த பட்டாணியில் நார்மல் தாளிப்புடன் ஜீரகம் பச்சை மிளகாய், சிறு பற்களாக நறுக்கிய தேங்காய், மாங்காய், உப்பு போட்டு, ஒரு ரொமாண்டிக் பீச் அட்மாஸ்ஃபியரை வீட்டிலேயே செட்டப் செய்தால், உங்களுக்குக் கிடைக்கும் பட்டம் ஸ்வீட் அண்ணி.

**டயாபடிக் தோழிக்கு - ஸோயா பீன்ஸ் சுண்டல் :** ஸோயா பீன்ஸை மூன்று மணி நேரம் ஊறவைத்து, உப்பு சேர்த்து வேக வைக்கவும். நான் - ஸ்டிக் பானில் ஒரு டீஸ்பூன் எண்ணெயில் நார்மல் தாளிப்புடன் இஞ்சி விழுது, மிளகு, சீரகத்தூள், தனியாப் பொடி சேர்த்து, தாளித்து சூடாகக் கொடுத்தால் தோழியின் கரிசனத்துக்கு உங்கள் ஃப்ரெண்ட் உருகுவது நிச்சயம்.

**மகளது டீன் ஏஜ் வட்டத்துக்கு - சுண்டல் சாட் :**

சென்னா சுண்டலுடன், துருவிய கேரட், பொடியாக நறுக்கிய வெங்காயம், தக்காளி, பொரி, ஓமப்பொடி, பேரீச்சம்பழ சாஸ், கொத்துமல்லி, பச்சை மிளகாய், உப்பு, எலுமிச்சை சாறு



சேர்த்து அரைத்த விழுது, சாட் மசாலா, கறுப்பு உப்பு (காலா நமக்) சேர்த்துக் கலந்து கொடுத்தால், ஏஞ்சல்-மம்மி!

**மகனது கிரிக்கெட் டீம் இளசுகளுக்கு... -சுண்டல் சமோசா :**

சென்னா சுண்டலையே ஸ்டஃப் பிங்காக உபயோகித்து மைதா, உப்பு, எண்ணெய் நீர் சேர்த்துப் பிசைந்த மாவை சமோசாவாகச் செய்து சென்னா சுண்டலை ஸ்டஃப் செய்து, எண்ணெயில் பொரித்தெடுத்துக் கொடுத்தால் உமன் ஆஃப் தி டே நீங்களே!



**டயட்டிலிருக்கும் நாத்தனாருக்கு -சுண்டல் சாலட் :**

முளை கட்டிய பச்சைப் பயறு சுண்டலுடன், மாதுளை முத்துக்கள், க்யூபுகளாக நறுக்கிய ஆப்பிள், பப்பாளி, வாழைப்பழம், உப்பு, வெள்ளை மிளகுத் தூள் சேர்த்துக் கலந்து கொடுத்தால் ஹெல்த் கான்ஷியஸ் ஆசை அண்ணி நீங்கள்!

**கணவரின் மேலதிகாரிக்கு டின்னர் - சுண்டல் பாஜி :**

வாணலியில் சிறிது எண்ணெய் ஊற்றி இஞ்சி விழுது, பனீர், க்யூபுகளாக நறுக்கிய தோலுரித்த உருளைக் கிழங்கு, கேரட், பட்டாணி, சிவப்பு மிளகாய்த் தூள், மஞ்சள் தூள், கரம் மசாலாத் தூள், உப்பு, வெள்ளைக் காராமணி சுண்டல் சேர்த்து சிறிது வதக்கி ஃபுல்கா ரொட்டிக்கு, சுண்டல் பாஜியாகப் பரிமாறினால் சூப்பர் செஃப் பட்டம் உங்களுக்கு!

**தம்பியின் அயல்நாட்டு சிநேகிதருக்கு - சுண்டல்கபாப் :**

ராஜ்மா சுண்டலை நன்கு மசித்து, பொடியாக அரிந்த பச்சை மிளகாய், இஞ்சி - பூண்டு விழுது, மிளகுத்தூள், எலுமிச்சை சாறு, டிரைரோஸ்ட் செய்து பொடி செய்த முந்திரி, கசகசா, ஷாஹி ஜீரா, ஏலக்காய், கிராம்பு, பட்டை, உப்பு சேர்த்துப் பிசைந்து, கேஸ் அடுப்பில் அல்லது மைக்ரோவேவ் அவனில் க்ரில் செய்து, சுண்டல் கபாப் என்று கொடுத்தால் தம்பி, ஆசை அக்கா என்று உருகுவார்.

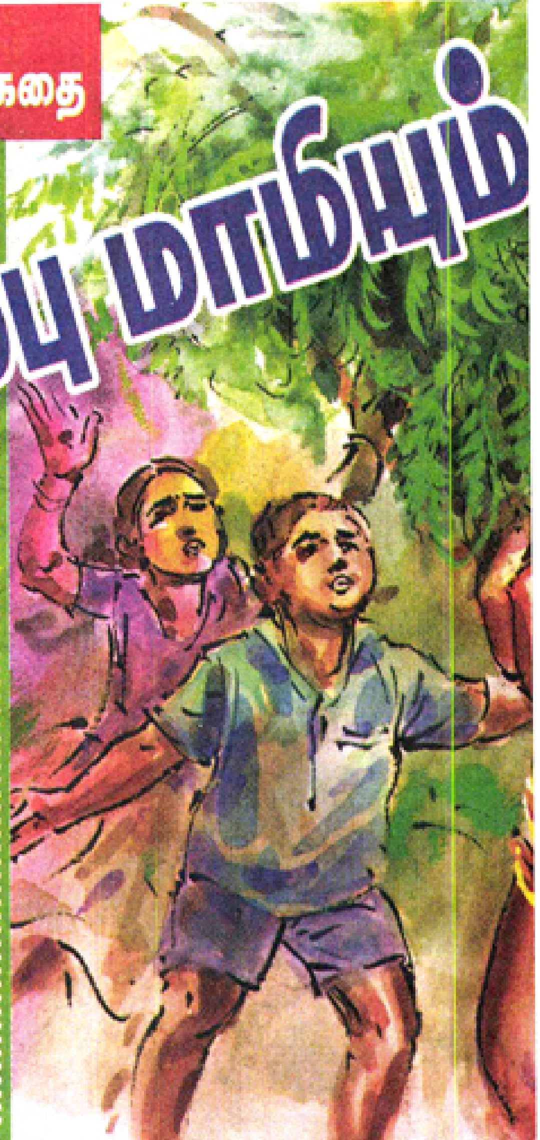
**மாடர்ன் சிநேகிதர் குடும்பத்துக்கு சுண்டல் ஃப்ராங்க்கி :**

மைதா / கோதுமை மாவு, பிரட் ஸ்லைஸ், உப்பு, நீர், எண்ணெய் சேர்த்துப் பிசைந்து, சப்பாத்திகளாகத் திரட்டவும். அதன் மேல், அம்ச்சூர் பவுடர், சிவப்பு மிளகாய்த்தூள், உப்பு, தண்ணீர் சேர்த்தக் கலவையைத் தடவி, சுண்டலை அதனுள் வைத்து, தக்காளி கெச்சப், நறுக்கிய வெங்காயம், சிறிது வெங்காயத்தாள் சேர்த்து நீட்டான ரோலாகச் சுருட்டவும். ரோல் பிரியாமல் இலேசாக சூடு செய்து கொடுத்தால் மாடர்ன் கிச்சன் க்வீன் பட்டம் உங்களுக்குதான்!

**(தொடர்ந்து கலக்குவோம்)**

சிறுகதை

# வேம்பு மாமியும்



நான்கு பக்க வீடுகளின் பால் கனிகளைத் தொட்டு குடை பரத்தி நின்ற வேப்பமரத்தை, வழக்கம்போல் நலம் விசாரிக்க நின்ற வேம்பு மாமிக்கு, மனம் கொள்ளாத வருத்தம். மரம் இருப்பது இடைஞ்சல் வெட்டிவிடலாம் என்று காலனி கமிட்டியில் தீர்மானம் ஆனதுதான் காரணம். மாமியின் தாத்தா காலத்தில் ஐந்நூறுக்கும் அதிகமான மரங்களுடன் தோப்பாக இருந்த இடத்தில் இன்று எண்பதைத் தொடும் மாமி, தமது எட்டாவது பிறந்த நாளன்று ஆசையாக நட்டுப் பராமரித்து வளர்த்த மரம் அது.

மனித இனப் பெருக்கத் தேவைக்கேற்ப கட்டடங்கள் காளான்களாய் முளைக்க, இந்த மரம் மட்டும் தோப்பின் கடைசி வாரிசாய் மிஞ்சி நின்றுவிட்டது. நல்ல மனம் படைத்த பில்டர் ஒருவர் மரத்தைச் சுற்றி எழுப்பிய குடியிருப்பில் வேம்பு மாமியின் சென்டிமெண்ட்டுக்காகவே மாமியின் கணவர் வேதபுரீஸ்வரன், இந்த ஃப்ளாட்டை வாங்கினார்.

**ஜெயஸ்ரீ ராஜ்**
**நினைவுச் சிறுகதைப் போட்டி ரூ.7,500 இரண்டாம் பரிசுக் கதை**

"கா... கா..." என்று நொண்டிக் காக்கை குரல் கொடுத்ததும் மாமி இயல்பு நிலைக்கு வந்தார்.

"வாடியம்மா உனக்குச் சாப்பாட்டு நேரம் வந்தாச்சு. நாளைக்கு இந்த மரத்தை வெட்டிவிடப் போறா குடியிருப்புக்கு என்ன பண்ணப் போறே?" அக்கறையாகக் கேட்டபடி சோற்று உருண்டையைக் கையில் வைத்து நீட்டியதும் 'கர்...' என்று அடிக்குரலில் செல்லமாகக் கத்திவிட்டு, கொத்திக் கொண்டு பறந்தது.



சரியாக ஒன்பது மணிக்கு எங்கிருந்தோ வந்த மைனாக் கூட்டம் பார்லிமெண்ட் கூட்டம் நடத்த, கிளைகளில் அமர்ந்தது. தொடர்ந்து சர்ச்சைக் கூட்டம் கலைக்கப்பட்டு 'காச் மூச்' என்று

பத்மா



# வேப்ப மரமும்!

கத்தியபடி, மைனாக்கள் மூலைக்கொன்றாய்ப் பறந்தன. மாமி ரசிக்கும் தினசரி நிகழ்ச்சி இது. இதற்குள் வேப்ப மரப் பொந்துகளிலிருந்த அணில்கள் 'கீச் கீச்' என்று தொண்டை கிழிய கத்தியபடி பால்கனியில் மாமி இறைத்திருந்த பொரிகடலைக்குப் போட்டியிட்டன. உச்சாணிக் கிளையில் தொங்கும் பெரிய தேனடையில், தேனீக்கள் நடமாட்டத்தைக் காணோம். ஒரு வேளை மரம் வெட்டப்படப் போகும் விஷயம் முன்பே தெரிந்திருக்குமோ மாமி யோசித்தாள்.

''குழந்தைகள் மாரல் வகுப்புக்கு வந்தாச்சு. அவங்களைக் கவனி! நீதான் மரத்தை மகமாயின்னு சொல்லுவியே. தன்னைக் காப்பாத்திக்கும் வழி அவளுக்குத் தெரியாதா என்ன?''

வேதபுரீஸ்வரன் குரல் கொடுக்கவும் மாரல் இன்ஸ்ட்ரக்ஷன் வகுப்பு எடுக்கத் தயாரானாள் மாமி. எப்போதும்போல்

வேப்ப மரத்தடியில் பாய்களை விரித்து காலனியிலிருக்கும் மொத்தக் குழந்தைகளும் உட்கார்ந்தார்கள். கதையும், பாட்டும், விளையாட்டுமாகக் கழியும் வகுப்பில் அன்று களையேயில்லை. என்ன முயன்றும் மாமியால் உற்சாகமாக இருக்க முடியவில்லை. சுற்றி நின்று ரசிக்கும் குழந்தைகளின் அம்மாக்களில் யாருமே அன்று வரவில்லை.

மரம் வெட்டப் படுவதில் பெண்களுக்கு ஒப்புதல் இல்லை. குழந்தைகளுக்கும் என்ன புரிந்ததோ? வகுப்பின் கடைசியில், எழுந்து நின்று இயற்கையைப் போற்றுவோம்; வரும் தலைமுறைகளுக்கு அனுப்புவோம்! என்ற வழக்கமான வரிகளைக் கூறும்போது குரலில் கம்பீரம் இல்லை. தடுமாற்றம் தெரிந்தது.

மரத்தை வெட்டுவதற்காக வரவழைக்கப்பட்ட பெரிய மின்சார ரம்பம் 'கர்... கர்...' என்று வேலையைத் தொடங்கியது. கிளைகளில் கெட்டியான தாம்புக் கயிறுகளைக் கட்டி, கீழே பிடித்திழுக்க காலனி ஆண்கள் தயாராக நின்று கொண்டிருந்தனர். மரம் மெல்லச் சாய்ந்தது. கூடுகளில் இருந்த பறவைகள் அலறிப் பறக்க, இறக்கை வளராத குஞ்சுகள் கீழே விழுந்து துடிக்க, முட்டைகள் உடைந்து சிதறின. நின்றபோது தெரியாத மரத்தின் விஸ்வரூபம் கீழே விழுந்தவுடன் நன்றாகத் தெரிந்தது.

''பாவிகளா! இயற்கையின் சீற்றம் எத்தனை பயங்கரமானதுன்னு தெரிஞ்சிருந்தும் மேலே மேலே தப்புப் பண்றீங்களே. உங்களுக்கு எப்போ புத்தி வரும்?'' நெஞ்சைப் பிடித்துக் கொண்டு வேம்பு மாமி அலற, ''என்ன கனவு கண்டியா? உடம்பெல்லாம் வியர்த்திருக்கு'' என்று கணவர் எழுப்ப, முதலில் பால்கனிக்கு ஓடினாள் மாமி.

புது வேப்பம்பூ மணத்தைப் பரப்பி அமைதியாக நின்றிருந்தது மரம். இரவில் கூடு திரும்ப வழி தெரியாத கிளி, சிட்டுக்குருவி, வாலாட்டி இன்னும் பெயர் தெரியாத பல பறவைகள் வரிசையாகக் கிளைகளில் அமர்ந்து விடியலுக்காக மோனத் தவம் செய்து கொண்டிருந்தன. காலையில் நடக்கப் போகும் வதம் கண்ணில் படவேண்டாம் என்று பால்கனிக் கதவைச் சார்த்தி திரைச் சீலையை இழுத்துவிட்டு வந்து படுத்தாள்.

''மாமீ, மாமீ!'' என்ற குரல் கேட்டு கண்விழித்த மாமி கதவைத் திறந்தபோது காலனி செக்ரட்டரியின் மனைவி புவனா,






நமது சருமம் பளபளப்பாக இருக்கவும். செல்கள் விரைவில் முதுமையடையாமல் பாதுகாக்கவும் வைட்டமின் ஈ உதவுகிறது. இது சூரியகாந்தி விதையில் அதிகம் காணப்படுவதால் இந்த விதைகளை இலேசாக வறுத்து தோல் நீக்கிச் சாப்பிடலாம்.

- விஜயலக்ஷ்மி,
பெங்களூரு

## அம்பிகையை அழைப்போம்!

1) நீலாயதாக்ஷி
2) காமாக்ஷி
3) மீனாக்ஷி
4) விசாலாக்ஷி
5) ஜலஜாக்ஷி
6) இந்திராக்ஷி
7) பத்மாக்ஷி
8) வனஜாக்ஷி
9) பங்கஜாக்ஷி - என்று ஒன்பது நாட்களிலும் ஒன்பது முறை அன்னையை நமஸ்கரிக்க வேண்டும். அப்போது நவமங்கள பாராயணம், செய்யலாம். லலிதா சஹஸ்ர நாமம், திரிசதியும் சொல்லலாம்.

**- எஸ்.வசந்தி, தஞ்சாவூர்**



தன் மகன் புகழேந்தியுடன் நின்று கொண்டிருந்தாள்.

''மாமி! ராத்திரி பையன் படுக்கப் போகும்போது கூட நல்லாத்தான் இருந்தான். காலையிலே பாத்தா உடம்பு முகமெல்லாம் அங்கங்கே சிவப்பு சிவப்பா கொப்புளம் மாதிரி ஏதோ வந்திருக்கு. மாரியாத்தாவான்னு பார்த்துச் சொல்லுங்க மாமி!'' புவனாவின் குரலில் பயம் பதற்றம்.

புகழேந்தியைப் பரிசோதித்துவிட்டு ''தலைக்குத் தண்ணீர் விடும் வரை இவன் என் வீட்டிலேயே இருக்கட்டும். உனக்குக் கைக் குழந்தை இருக்கு. அதைப் பத்திரமாப் பாத்துக்கோ. போகும்போது ஒரு கொத்து வேப்பிலையைப் பறிச்சுக்கிட்டுப் போய் வீட்டு வாசலில் செருகி வை'' புவனாவை அனுப்பி வைத்தாள்.

கணவரிடம், புகழேந்தியைப் பார்த்துக் கொள்ளும்படி சொல்லிவிட்டு கோயிலுக்குப் புறப்பட்டாள். எல்லாம் முடிந்த பிறகு வந்தால்போதும் என்று உச்சிக் கால பூஜை முடிந்து வீடு திரும்பிய மாமிக்கு, ஒரே ஆச்சர்யம்! எப்போதும் போல் வேப்பமரம் மாமியை வரவேற்றது. குழந்தைகள் ஓடி வந்து, ''மாமி, வேப்ப மரத்தை வெட்டுவது கேன்ஸல் ஆயிடுச்சு'' என்று மகிழ்ச்சியோடு சொன்னபோது அம்மாக்கள் முகத்திலும் மகிழ்ச்சி.

புகழேந்திக்கு அம்மை வந்த விஷயம் ஒரு மணி நேரத்துக்குள் காலனி பூராவும் பரவிவிட்டது. ''இத்தனை வருடம் தலை காட்டாத இந்த நோய் இப்ப வந்திருப்பது வேப்ப மரத்தை வெட்ட முடிவெடுத்த தால்தான். மாமி ஆசையா வளர்த்து, சாமியா கும்பிட்ட மரம். கண்டிப்பா இது சாமிக்குத்தம்தான். புகழேந்தியை அடுத்து மற்ற குழந்தைகளுக்கும் வராமலா போகும்?''

''மரத்துக்கு உயிர் இருக்குங்கறதை ஒத்துக்கற நாம மரத்தை வெட்டறது மனுஷனை வெட்டற மாதிரிதானே? அந்தப் பாவத்தாலே இனி பொறக்கப் போற குழந்தைகள் ஊனமா பொறந்தா என்ன செய்றது?'' இப்படிப் பெண்கள் ஆளுக்கு ஆள் எண்ணப் பரிமாற்றம் செய்து கொண்டதில் எல்லோர் வயிற்றிலும் கனல்.

ஒன்பது மணிக்குள் அத்தனைக்

குழந்தைகளும் தங்களுக்குள் பேசி வைத்துக் கொண்டு மரத்தை அணைத்தபடி சுற்றி நின்று ''வேப்பமரத்தை வெட்டக்கூடாது'' என்று கோஷம்போட பெண்கள் அவர்களைச் சுற்றி நின்று மனிதச் சங்கிலி அமைத்து மௌனப் போராட்டம் நடத்தினார்கள்.

காலனி கமிட்டியின் முடிவுக்கு முதன் முதலாக சக்தி மிகுந்த எதிர்ப்பு. அதே சமயம் மின்சார ரம்பம் பழுதாகிவிட்டது. அது சரியாக இரண்டு நாட்கள் ஆகும் என்று செக்ரட்ரிக்குப் ஃபோன் வந்தது. ''புகழேந்திக்கு அம்மை நோய் வந் திருப்பது சாமி குத்தமாக இருக்கலாம்னு பெண்கள் நினைக்கிறது உண்மைதான். அதான் இப்படித் தடை வருது'' என்று எல்லா உறுப்பினர்களும் மறுப்பு தெரிவிக்க மரம் வெட்டும் முடிவு கைவிடப்பட்டது.

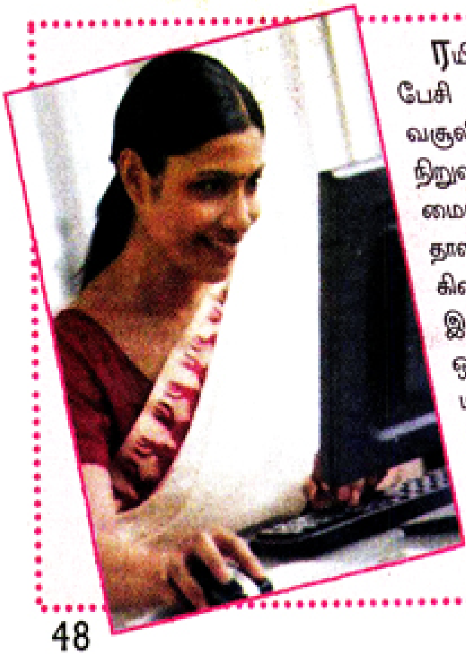
**வீ**ட்டை அடையும் முன்பே மாமிக்கு, அனைத்து விஷயங்களும் எட்டிவிட்டன. புகழேந்தியை அணைத்துக்கொண்டு, ''உனக்கு வந்திருப்பது மகமாயி இல்லைன்னு பாத்தவுடனே தெரிஞ்சு போச்சு. உன்னை விசாரிக்கணும்னு தான் இங்கே இருக்கச் சொன்னேன். ஏதோ நல்லதுக்குத் தான் இப்படி நடக்குதுன்னு உன்னோட நாடகத்துக்கு நானும் ஒத்துப்போனேன். ஏன் இந்த டிராமா போட்டே? நிஜம் சொல்லணும்'' என்றாள் கரிசனத்துடன்.

''மாமி! வெள்ளைக்காரங்க ஊமைத் துரையை பிடிக்க வராங்கன்னு தெரிஞ்சவுடனே வெள்ளையம்மா, இரும்புக் கம்பியைக் காய்ச்சி ஊமைத் துரை முகத்துலே அங்கங்கே சூடு வச்சு அம்மை வந்த மாதிரி டிராமா போட்டு காப்பாத்தினாங்க. ஏன்னா அம்மைன்னா வெள்ளைக்காரனுக்கு ரொம்ப பயம்னு நீங்க கதை சொன்னது ஞாபகத்துக்கு வந்தது.

''நாமும் அந்த மாதிரி ஏதாவது செஞ்சு மரத்தைக் காப்பாத்தலாம்னு தோணுச்சு. அதான் எல்லாரும் தூங்கின பிறகு ஊது பத்தியைக் கொளுத்தி உடம்புல அங்கங்கே சூடு வச்சுக்கிட்டேன்.

புகழேந்தியை உச்சி முகர்ந்த மாமி. ''இரண்டே நாள்ல சரியாயிடுவே'' என்று சந்தனத்தை அரைத்து உடம்பில் பூசினாள்.

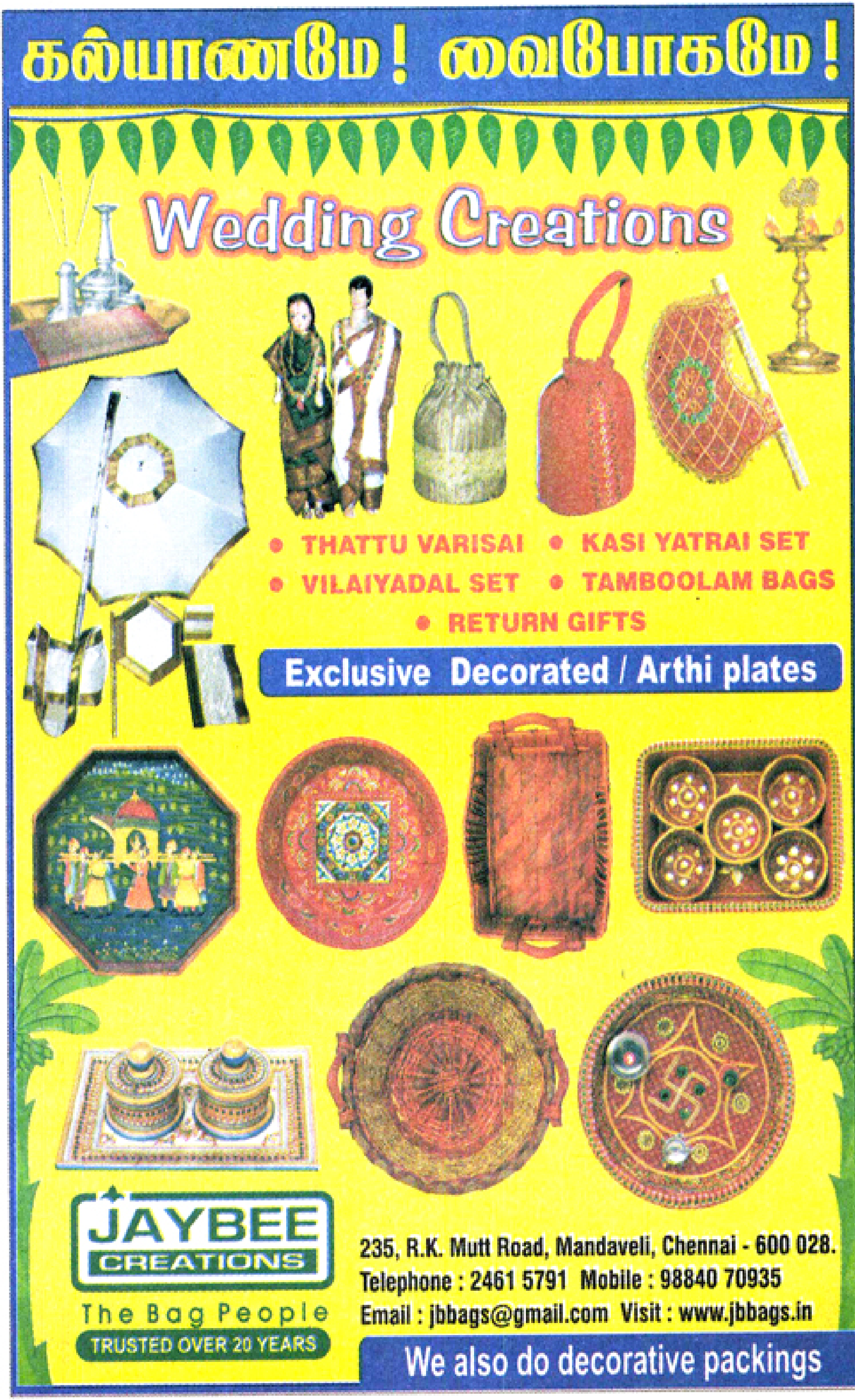
''உன்னைக் காப்பாத்திக்க சின்னப் பிள்ளையை வருத்தி இனிமே இப்படியொரு டிராமா போடக் கூடாது'' என்று வேப்ப மரத்தைச் செல்லமாகக் கடிந்து கொண்ட வேம்பு மாமியின் மனம் மகிழ்ச்சியில் திளைத்தது.






**ர**யில்வே, தபால் நிலையம், தொலைப் பேசி அலுவலகம், வங்கிகள், வரி வசூலிக்கும் மையங்கள், தனியார் நிறுவனம், கல்லூரிகள், பள்ளிகள் கணினி மையம் ஆக்கப்பட்டு, ரசீதுகள் அச்சிட்ட தாளில் மிகவும் தெளிவான விவரங்களுடன் கிடைப்பது மகிழ்ச்சியே. ஆனால் கூட்டம் அதிகமாக இருக்கும் நாட்களில், கணினி இயக்கும் அலுவலர் ஒரு விரல் கிருஷ்ணா ராவ் ஆக ஆட்காட்டி விரலை மட்டும் உபயோகித்து டைப் செய்வதால் மிகவும் தாமதம் ஏற்படுகிறது. ஆகையால் கணினிப் பயிற்சி தரும்போதே டைப்ரைட்டிங் பயிற்சியும் அளித்தால் அனைவரது நேரமும் மிச்சமாகுமே!

– எஸ்.ராமஸ்வாமி, மதுரை



கல்யாணமே ! வைபோகமே !
Wedding Creations
• THATTU VARISAI • KASI YATRAI SET
• VILAIYADAL SET • TAMBOOLAM BAGS
• RETURN GIFTS
Exclusive Decorated / Arthi plates
JAYBEE CREATIONS
The Bag People
TRUSTED OVER 20 YEARS
235, R.K. Mutt Road, Mandaveli, Chennai - 600 028.
Telephone : 2461 5791 Mobile : 98840 70935
Email : jbbags@gmail.com Visit : www.jbbags.in
We also do decorative packings

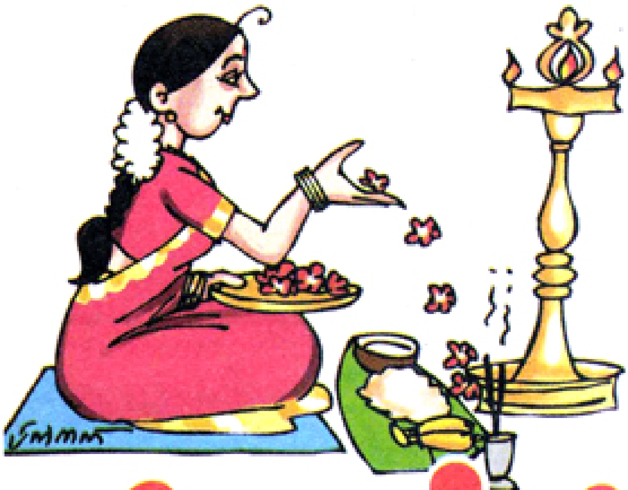


# தீபலக்ஷ்மி வாம்மா!

**நவராத்திரி என்றால் ஆங்காங்கே விளக்குப் பூஜைகள் ஏராளமாக நடக்கும். அங்கே சென்று விளக்குப் பூஜை செய்ய முடியாதவர்கள், வீட்டிலேயே செய்யலாம். இதனால் நமக்குப் பல நன்மைகள் கிடைக்கும்.**

விளக்குப் பூஜையை நவராத்திரி செவ்வாய் அல்லது வெள்ளிக் கிழமைகளில் செய்ய வேண்டும். மாலை ஐந்து மணி முதல் ஆறு மணிக்குள் செய்தால் மிகவும் விசேஷம்.

மாலை நீராடிய பின்பு ஒரு மனையைச் சுத்தம் செய்து தாமரைப்பூ, ஹ்ருதயகமலம் அல்லது லக்ஷ்மி கோலம் இவற்றில் ஏதாவது ஒன்றைப் போட வேண்டும். அதன்மீது லக்ஷ்மி, சரஸ்வதி, துர்க்கை படங்களை வைக்க வேண்டும்.



வெள்ளி அல்லது பித்தளை விளக்குகளை ஒரு தாம்பாளத்தில் வைத்து, ஐந்து, திரிகள் போட்டு, நெய் ஊற்றி, தீபமேற்ற வேண்டும். பிறகு, ஒரு நோன்புக் கயிற்றில் பூ சுற்றி, இரண்டு விளக்குகளுக்கும் கட்டி வணங்க வேண்டும்.

லக்ஷ்மி சஹஸ்ரநாமம் அல்லது லக்ஷ்மி அஷ்டோத்திரம் சொல்லி பூக்களால் அர்ச்சனை செய்ய வேண்டும். பிறகு, அந்த இரண்டு விளக்குகளையும், தாம்பாளத்திலேயே வைத்து 9, 27, 36 என்று ஒன்பது வரிசைகளில் பிரதட்சணம் செய்து நமஸ்கரிக்கவும். ஜோதி லக்ஷ்மி, நம் மனத்தின் இருளைப் போக்குவாள். தீப லக்ஷ்மி, வாழ்வுக்கு வெளிச்சம் தருவாள்.

**நிவேதனம் :** பால் பாயசம், திருபுல்லாணி பாயசம் மிகவும் விசேஷம்.

**திருபுல்லாணி பாயசம் செய்முறை :** தேவைக்கேற்ப அரிசியை அரை மணி நேரம் ஊற வைத்து அத்துடன் தேங்காய்ச் சேர்த்து மிக்ஸியில் விழுதாக அரைக்க வேண்டும். கைப்பிடியளவு கடலைப் பருப்பை வேக வைக்கவும். பிறகு ஒரு பெரிய பாத்திரத்தில், அரைத்த விழுதையும் கடலைப் பருப்பையும் சேர்த்துக் கொதிக்க விடவும். தேவையான அளவு வெல்லம், சிறிது பால் சேர்த்து, ஆறவிடவும். திருப்புல்லாணி பாயசம் தயார்!

**- தீபா லக்ஷ்மிநாராயணன், சென்னை**



திருமணம் மற்றும் சுபகாரியங்களுக்கு புதுமையானது
SAS leaf
Paper Banana Leaf
பேப்பர் வாழை இலை
®182931
First in India
HYGIENIC & ECO FRIENDLY
ISO 9001:2000 Regn No.4172
PATENT No: 198079
Highly Suitable for Packing & Serving Food
Marketing By :
M/s.S.A.SAFIULLAH& CO., P.B.NO.14 PUDUKKOTTAI-622003.
Ph:04322-260603 Mobile: 9442583383 EMail-nizambetelnut@dataone.in
Manufacturer: S.A.S & COMPANY, PUDUKKOTTAI.
Visit us:www.saspaperleaf.com




நவராத்திரி அன்பளிப்பு பொருட்கள்
33 வருட பாரம்பரியம் மிக்க
மயிலாப்பூர்
விஜயா ஸ்டோர்ஸ்
பக்தி மணம் கமழும் ஒரு பாரம்பரியக் கடை
பூஜைக்கு தேவையான மஞ்சள், குங்குமம், சீப்பு, கண்ணாடி, சுவாமி அலங்கார பொருட்கள், அம்மன் பாவாடை, மரபாச்சி பொம்மை, அலங்கார மாலைகள், தோரணங்கள், காப்பர் கண் மெட்டல், பிளாஸ்டிக், பித்தளை, ஒயிட் மெட்டல், செம்பு, ஹாண்டி கிராப்ட், அன்பளிப்பு பொருட்கள் மற்றும் பரத நாட்டியத்திற்கு தேவையான அனைத்து பொருட்களும் கிடைக்கும்.
VIJAYA BRAND
VIJAYA STORES
42, (Opp. Kapaleeswarar Temple Office), 72, (Near Indian Bank),
North Mada Street, Mylapore, Chennai - 600 004.
Ph: 2464 2500, 2495 7555, Res: 2464 3250

## தேவையான பொருள்கள்

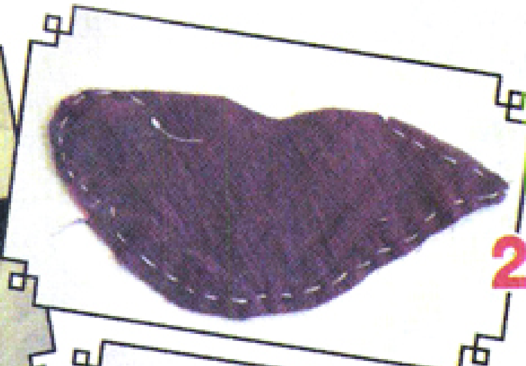


சதுரமான வெல்வெட் துணி, சார்ட் பேப்பர், தையல் கடைகளில் கிடைக்கும் வேஸ்ட் துணி - தேவையான அளவு, கோல்டன் நிற லேஸ் - 1 மீட்டர், ட்வைன் நூல், கத்தரிக்கோல், ஊசி, நூல், சாக்பீஸ்.

அலங்கரிக்க : சமிக்கிகள், மணிகள், பெல், வளையம்.



1



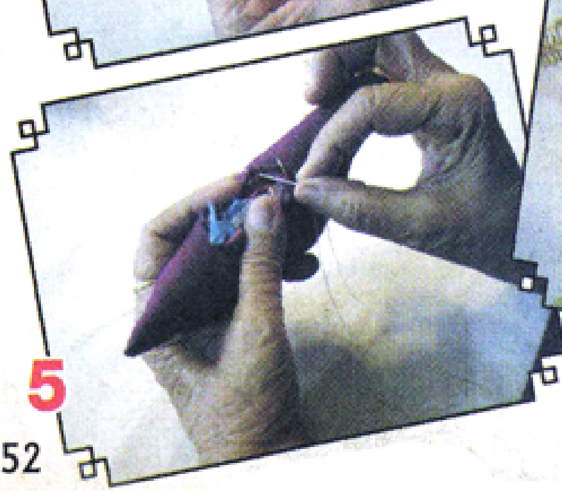
2



3



4



5



6

**கை வேலை**

**செய்முறை :** சார்ட் பேப்பரில் கிளி போன்ற உருவத்தை வரைந்து வெட்டிக் கொள்ளவும். சார்ட் கிளியின் அளவுக் கேற்ப வெல்வெட் துணியை முக்கோண மாக (சதுரமான துணியின் எதிரெதிர் முனை) மடித்துக் கொண்டு, நடுவில் சார்ட் பேப்பர் கிளியை வைத்து, சுற்றி சாக்பீஸால் கோடு போட்டுக் கொள்ளவும். (சாக்பீஸால் கோடு போடும்போது சார்ட் பேப்பர் கிளியின் அளவைவிட 1 செ.மீ. அதிகமாக போட வேண்டும்).

கோடு தடயம் போடப்பட்ட வெல்வெட் துணியைக் கட் செய்யவும். தலைப் பகுதி வட்டமாகவும், வால்பகுதி நுனியாகவும் வரும்படி கவனமாக வெட்ட வேண்டும்.(கோடு போடும்போதே தலைப்பகுதி வட்டமாகவும், வால் பகுதி நுனியாகவும் தான் இருக்கும்). பிறகு, வெல்வெட் துணியை உட்புறமாகத் திருப்பி, ஊசி நூலைக் கொண்டு (கிளியின் அடி வயிற்றுப் பகுதி) ஓரத்தைக் கவனமாக இணைக்கவும்.

கிளியின் முதுகுப்பகுதியில் சிறு துளை போல் கட் செய்து, வேஸ்ட் துணி

# கிணு கிணு கிளித் தோரணம்!



7



8



9



# பஞ்சாமிர்தம்!



எள்ளுப்பாட்டி - வி.ஜானகி அம்மாள்,
கொள்ளுப்பாட்டி - வி.பிரேமா, பாட்டி - எஸ்.ஹேமலதா,
அம்மா - எச்.ஸ்ரீநந்தினி, குழந்தை - எச்.ராகவ்

களை உள்ளே அழுத்தி அடைக்கவும். அழுத்தும்போது தலை, மூக்கு, வால் பகுதிகள் ஷேப் வரும்படி நன்றாக அழுத்த வும். பென்சில் போன்ற பொருள்களை வைத்தும் உள்ளே தள்ளலாம். இப்போது முதுகு பகுதியைத் தையல் போட்டு மூடி விடவும். கிளியின் முழுவடிவம் தயார்!

நூலில் சிறிய மணியையும் அடுத்து நீளவட்ட மணியையும் கோத்து, கிளிக்கு மூக்காகத் தைக்கவும். இதே போல் வட்ட வடிவ சிறுமணி அல்லது, சமிக்கியை இரு கண்களாகத் தைக்கவும்.

கோல்டன் நிற லேஸைக் கொண்டு கிளியின் தலை, உடல், வால் பகுதியை ஊசி நூலால் தைத்தோ, அல்லது பசை யைக் கொண்டோ ஒட்டிவிடவும். கிளியின் உடலை உங்கள் கற்பனைக் கேற்ப சமிக்கி, மணி வைத்து அலங்கரிக்கவும்.

இரண்டு அடிநீள ட்வைன் நூலின் ஒரு பக்கத்தில் மணியைக் கட்டி, செயற்கை முத்துகளை வேண்டிய அளவு கோக்கவும். வயிற்றுப் பகுதியிலிருந்து முதுகு பக்கம் வழியாக டுவைன் நூலை மேல்நோக்கி இழுக்கவும். பிறகு நூலின் மேற்புறம் மீண் டும் மணிகளைக் கோத்து, வளையத்தை லேஸினால் அலங்கரிக்கவும் டுவைன் நூலில் இணைத்து எஞ்சியிருக்கும் நூலை வெட்டி விடவும்.

குறைந்த செலவில் அழகான கிளி ஹேங்கிங் தயார்! இதேப்போல் நிறைய கிளிகளை உருவாக்கி நவராத்திரியில் கிளித் தோரணமாகவும் கட்ட பார்வையாளர்கள் அசந்து போவார்கள்.

- அன்னபூரணி, பெங்களூரு



**ஆ**ற்று மணலில் காணப்படும் வெண் சங்குகளை உரைத்து, பருக்களின் மேல் பற்றுப் போட்டால் முகப் பருக்கள் மறைந்து விடும். தழும்புகளும் மறைந்து முகம் பொலிவு பெறும்.

**- ஏ.கஸ்தூரி, திருச்சி**

# முகப்பரு தொல்லையா?




இவை எல்லாமே ஆஹா ஸ்டார்

**மு**ப்பது வருடங்கள் அல்லது அதற்கு மேலும் முந்தைய காலங்களில் படித்து முடித்த இல்லத்தரசியா நீங்கள்? உங்கள் கல்விச் சான்றிதழ்களை உடனே நகல் எடுத்துவிடுங்கள். ஏனெனில், மிகவும் மங்கலாகி பேப்பர் கிழியும் நிலைக்கு வந்திருக்கும். மேலும் அதை சார்ட் பேப்பரில் ஒட்டி வையுங்கள். பத்திரமாகவும் இருக்கும்.

**- என்.கோமதி, நெல்லை**

**க**ணினி முன்பாக அமர்ந்து டீ, காபி, குளிர்பானங்கள் குடிப்பதைத் தவிர்த்து விடவும். திடீரென இருமல், தும்மல், புரையேறுதல் போன்ற எதிர்பாராத உபாதைகளால், நீங்கள் பருகும் பானம் கீபோர்டில் கொட்டி, பழுதாக வாய்ப்புகள் உள்ளன.

**- வீ.விஷ்ணுகுமார், கிருஷ்ணகிரி**

**உ**ருளைக் கிழங்கு மசாலாவை, இரண்டு பிரட் ஸ்லைஸ்களுக்கு நடுவில் வைத்து, சிறிது வெண்ணெய் தடவி, டோஸ்ட் செய்து சாப்பிட்டால் அபார ருசியாக இருக்கும்.

**- பாலாஜி கணேஷ், கோவிலாம்பூண்டி**

**நா**ன்கு டீஸ்பூன் கறுப்பு எள்ளை, முந்தைய நாள் இரவே வெந்நீரில் ஊறவைத்து, மறுநாள் அரைத்து அதனுடன் சம அளவு பயத்தம் மாவைக் கலந்து உடம்பு முழுக்க தேய்த்துக் குளியுங்கள். வாரம் ஒருமுறை இப்படிக் குளித்தால் உடம்பின் உஷ்ணம் குறையும்.

**- ஜி.சிந்தியா, இராஜபாளையம்**

**து**ணிகள் கிழிந்துவிட்டால் உடனே தையல் போட முடியாத பட்சத்தில் அந்த இடத்தில் ஒரு செலோ டேப்பை ஒட்டி வைத்து விடுங்கள். நூல் பிரிந்து வராது.

**- அங்கயற்கண்ணி அம்மையப்பன், திருநெல்வேலி**

**தே**ங்காய்ச் சட்னி செய்யும்போது புளிக்குப் பதிலாக எலுமிச்சை சாறு சிறிது கலந்தால் சுவையாக இருக்கும். நிறமும் வெள்ளையாக இருக்கும்.

**- ஏ.ருஸ்யா, சென்னை**



சுமார் 40 வருடங்கள் நவராத்திரியைச் சிறப்பாகக் கொண்டாடியிருக்கிறேன். எங்கள் நவராத்திரி புகைப்படங்கள் பல பத்திரிகைகளில் வெளியாகியுள்ளன. ஒவ்வொரு வருஷமும் நூதனமான முறையில், நவராத்திரி அழைப்பிதழை அனுப்புவது பழக்கம். அதில் மாதிரிக்கு சில! நீங்களும் ரசியுங்களேன்!

பங்கஜம் ராமச்சந்திரன்,
சூரமங்கலம்.

## நவராத்திரி அழைப்பிதழ்

**20.9.79 முதல் 29.9.79**

அலாவுதீன் : (கோபமாக) முட்டாள் பூதமே எத்தனை நேரமாக விளக்கைத் தேய்ப்பது? எங்கே சென்றாய்?

பூதம் : மன்னிக்கணுங்க. வரும் வழியில் நான் பார்த்தது.

அலாவுதீன் : அப்படி என்ன பார்த்தாய்?

பூதம் : ஒரு வீட்டில் நவராத்திரி விழாவைப் பார்த்தேன். ஆஹா! எதைச் சொல்வது? எதை விடுவது? பளபளக்கும் பொம்மைகள் என்ன? மௌண்ட் ரோடு என்ன? அந்த ஜமீன்தார் மாளிகைதான் மலை என்ன? என்ன! ஆஹா? மெய் மறந்து நின்றுவிட்டேன்.

அலாவுதீன் : அப்படியா? நானும் அதை உடனே பார்க்கணும்! அழைத்துக் கொண்டு போ.

பூதம் : நானென்றால் எப்பவும் பார்க்கலாம். நீங்கள் வருவதென்றால் 23, 24, 25 தேதிகள்தானே முடியும்! தவறாமல் செல்வோம்!!

உஷா - உமா

**22.9.87 முதல் 1.10.87**

அவன் : உங்களை சமைச்சுப் போடுங்க, துவைச்சுப் போடுங்கன்னா சொல்றேன். அவங்க வீட்டுக் கொலுவுக்கு அழைச்சிட்டுப் போங்கன்னுதானே சொல்றேன்!

அவன் : அப்படி என்ன புதுமை அவங்க வீட்டுக் கொலுவிலே!

அவன் : அங்கே கோயில் இருக்காம். குளம் இருக்காம். மௌண்ட் ரோடு இருக்காம். தெரு விளக்கெல்லாம்கூட எரியுதாம். ஒரு சின்ன ஊரே இருக்காம்-இதெல்லாம் சொன்னா புரியாது. பார்த்தாதான் தெரியும். இப்பவே அழைச்சிட்டுப் போங்களேன்!

உங்கள் வருகையை 25, 26, 27, நாட்களில் எதிர்பார்க்கும்!

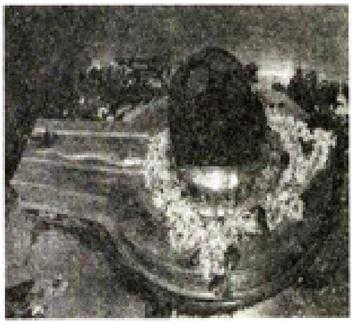
உஷா - உமா

## நன்றி, மீண்டும் வருக!



# இந்தியன் ரயில்வேயின் சுற்றுலா ரயில்

**Indian Railway Catering and Tourism Corporation Ltd.**



## மஹாளய அமாவாசை காசி யாத்திரை

### கயா - காசி - அலகாபாத்

### ஹரித்வார் - டெல்லி - ஆக்ரா - மதுரா

புறப்பாடு செப்டம்பர் 15, 12 நாட்கள் ரூ. 6155

## தீபாவளி காசி கங்கா ஸ்நானம்



### கயா - காசி - அலகாபாத்

புறப்பாடு அக்டோபர் 13, 9 நாட்கள் ரூ. 4620

## பஞ்சதுவாரகா யாத்திரை



### நாத்துவாரா - துவாரகா

### கான்க்ரோலி துவாரகா

### பேய்ட் துவாரகா

### தாக்கோர் துவாரகா

### சோம்நாத் - மாத்ருகயா - அக்ஷர்தாம்

புறப்பாடு அக்டோபர் 22, 12 நாட்கள் ரூ. 6155

- சுற்றுலாவில் பங்கேற்கும் பயணிகளுக்கு மட்டுமே இந்த ரயில்
- 7 ரயில் பெட்டிகள் மற்றும் சமையலுக்கு தனி பெட்டி



- ஒவ்வொரு பெட்டியிலும் ஒலிபெருக்கி மற்றும் பாதுகாவலர்
- இரயில், தங்கும் வசதி, உணவு, உள்ளூர் சுற்றிப்பார்த்தல்

விபரங்கள் மற்றும் பதிவு செய்ய அணுகுங்கள்

## டிராவல் டைம்ஸ் இந்தியா பி. லிட்

மத்திய அரசு சுற்றுலாத்துறையின் அங்கீகாரம் பெற்ற சுற்றுலா நிறுவனம்

11, Club House Rd, Anna Salai, Chennai-2. Ph : 28461213, 28461131, 9790926956

44/13, Sambanda Murthy St., Madurai-1. Ph ; 0452-4391228, 9443307132

191, 5th St., (Near Lala Hotel) Gandhipuram, Kovai-12. Ph : 0422-2496667, 9345796778

www.traveltimes.in e-mail : tourtime@satyam.net.in



# பகவான்

**நா**ன் தனியார் செக்யூரிட்டி நிறுவனத்தில் வேலை செய்கிறேன். என் மனைவி மைதிலிக்கு பத்ம தீர்த்தக்கரை ஸ்ரீஹனுமார் கோயிலில் வேலை. சமீபத்தில் நான் அனுபவித்து அறிந்த ஒரே ஒரு பகவத் லீலையை மட்டும் உங்களோடு பகிர்ந்து கொள்கிறேன்.

மே மாத முதல் வாரத்தில் அம்பலத் தளை என்ற இடத்தில் பிரமாண்டமான கட்டட நிர்மாணத்தின் கன்ஸ்ட்ரக்ஷன் சைட்டில் இரவு நேர பணிக்காக, என்னை அனுப்பியிருந்தார்கள். டின் ஷீட்டுகளாலான தற்காலிக அறைகளில் சிமெண்ட் மூட்டைகள், கம்பிகள், இன்னொரு அறையில் தேக்குத்தடிகளை அறுத்தும் அடுக்கியிருந்தார்கள். நடுவில் சின்னதாக செக்யூரிட்டிகள் தங்க ஒரு நாற்காலியும் மேஜையும் இருந்தன.

காடு படர்ந்த சுமார் அறுபது சென்டு விஸ்தீர்ணமான இடம். சுற்றிலும் ஆணிகள் செருகிய மதில்கட்டி தற்காலிக கேட், சாமான்கள் அடுக்கியிருந்த அறைகளில் தடிதுண்டுகளாலான கதவைப் பூட்டி, முடிந்த வரை பாதுகாப்பாகத்தான் வைத்திருந்தார்கள். வேலை நேரம் மாலை ஆறு மணி முதல் காலை ஆறு மணி வரை.

**மு**தல் நாள் இரவு ஒரு மணி இருக்கும். தூக்கம் கண்ணைச் சுழற்றியது. நாற்காலியில் உட்கார்ந்தபடியே சற்றுக் கண்ணயர்ந்தேன். எங்கோ நாய்கள் ஊளையிடும் சத்தம் தொடர்ச்சியாகக் கேட்டது. மறு நிமிடம் என்னைச் சுற்றிலும் ஏகப்பட்ட நாய்கள். சட்டென்று கண் விழித்தேன். சில்வண்டுகளின் ரீங்காரத்தைத் தவிர எங்கும் ஒரே அமைதி. சே... ஏதோ மனப் பிரமை; வேறொன்றுமில்லை.

அரைமணி நேரம் கழிந்ததும் என்னை அறியாமல் மீண்டும் கண் அயர்ந்தபோது, என்னைச் சுற்றிலும் காதுகள் நீண்டு முகத்தில் ஒரு கண், கொம்புகள் உள்ள விசித்திர மனிதர்கள், கோரைப் பற்களைக் காட்டிச் சிரித்தார்கள். திடுக்கிட்டு விழித்தேன். உடம்பெல்லாம் வியர்த்து

**இறைவனுடன் இனிய அனுபவங்கள்! 15**



# பாபா!

## நன்றி சொல்லும் நேரமிது!

ஆயிரம் நாக்குகள் கொண்ட ஆதிசேஷனாலும் எடுத்து இயம்ப முடியாத சாயீஸ்வரனின் அற்புதங்களை, ஒரு சில அத்தியாயங்களில் தொகுக்க முற்பட்ட என்னுடைய அறியாமையை என்ன சொல்ல? இருப்பினும், இந்தப் பெரும் காரியத்துக்கு, இச்சிறியவளைப் பயன்படுத்திக் கொண்ட ஸ்ரீசுவாமியின் கருணைக்கு நன்றி! சாயி பக்தர்களின் அனுபவங்கள் எல்லாவற்றையும் பிரசுரிக்க முடியாத ஒரே ஒரு குறையைத் தவிர, இத்தருணத்தில் என் மனம் திருப்தியில் திளைத்துள்ளது. பக்தியுடன் படித்து உற்சாகப்படுத்திய அனைவருக்கும் நன்றி! எனக்குக் கிடைத்த ஸ்ரீசாயிபிரசாதம் உங்கள் அனைவருக்கும் கிடைக்கப் பிரார்த்தனைகளுடன்...

அன்புடன்

அனுராதா சேகர்

ஒழுகியது.

'சாய்ராம், இது என்ன? இப்படி என்னை ஆட்டிப் படைக்கின்றதே' என நினைத்து, சாயி காயத்ரியை ஜெபித்துக் கொண்டிருந்தேன். அன்றைய பொழுது விடிந்தது. எனக்கு பிளாக் மேஜிக்கில் எல்லாம் நம்பிக்கை இல்லை. இது ஏதோ மனப்பிரமைதான் என்று தேற்றிக் கொண்டேன்.

அடுத்த நாள் வேலைக்கு வரும்போது பகவானின் பாதங்கள் மட்டுமுள்ள சிறு படத்துடன், கொஞ்சம் விபூதியும் எடுத்துக் கொண்டேன். இரவு இரண்டு மணி வரை அந்த மாத 'சனாதன சாரதி'யைப் படித்து முடித்தபோது தூக்கம் கண்களைச் சுழற்றிக் கொண்டு வந்தது. சிறிது விபூதியை நெற்றியிலும் மார்பிலும் பூசிக் கொண்டேன்.

சற்றே கண் அயன்றபோது மறுபடியும் அந்த அமானுஷ்ய சக்திகள் என்னை நெருக்கிப்பிடிக்க உடம்புத் துடிக்க நிமிர்ந்தேன். அன்று முழுவதும் துர்சக்திகள் என்னைக் கண்மூடவிடாமல் அழுத்தின. பகவான் மீதிருந்த திடமான நம்பிக்கையை அந்தக் கணத்தில் நான் இழந்துவிட்டேன். ஸ்வாமியின் விபூதியால்கூட அடக்க முடியாத மாய சக்திகளா?

அடுத்த நாள் மாலை வேலைக்கு கிளம்புமுன் அனுமார் கோயிலுக்குச் சென்று, கோயில் பூசாரியிடம் இரண்டு நாட்களாக எனக்கு நேர்ந்த அனுபவங்களைச் சொல்லி பரிகாரம் செய்து தரும்படி வேண்டினேன். அவர் சிறு அனுமார் படம் ஒன்றை மூல விக்ரகத்தில் வைத்து இரண்டு புஷ்பங்களுடன் தந்தார். பயத்தைவிட்டு விட்டு, தைரியமாகப் போகும்படி கூறினார்.

மீண்டும் அதுபோல் ஏதாவது நடந்தால் இந்த வேலையை விட்டுவிடலாம் என்ற முடிவோடு போனேன். கையோடு கொண்டு போயிருந்த சாயி சச்சரிதத்தைப் படித்துக் கொண்டே நேரத்தை ஓட்டினேன். நடுநிசி நேரத்தில் இலேசாகத் தலை சுற்றுவது போல் தோன்றியது. உட்கார்ந்த வாக்கில் கண்மூடினேன். கனவு போன்றதொரு காட்சி.

**சை**ட்டில் நான் தங்கும் அறை வாசலில் வித விதமான ஆயுதங்களோடு அந்த அமானுஷ்ய மனிதர்கள். 'ஹே...



**எ**ங்கள் குடும்பத்தில் எங்களுக்கு ஏற்பட்ட அனுபவங்களும், பாபாவின் ஆசீர்வாதமும் பல. 1995ம் ஆண்டு டிசம்பரில் புட்டபர்த்தியில் சேவை செய்ய, கொல்கத்தா சேவைக் குழுவினருடன் என் தாயார் சென்றிருந்தார். "நீ உன் சேவையைச் சிறப்பாகச் செய், நான் உன் குடும்பத்தைப் பார்த்துக் கொள்வேன்" என்ற பாபாவின் வார்த்தைகளை எப்பொழுதும் மனத்தில் நினைப்பவர் என் தாயார். அன்றைய தினம் எந்தச் சிந்தனையும் இல்லாமல் தமது சேவையைச் சிறப்பாகச் செய்து முடித்தவர், நகர சங்கீர்த்தனத்திலும் ஆர்வத்துடன் கலந்து கொண்டிருக்கிறார்.

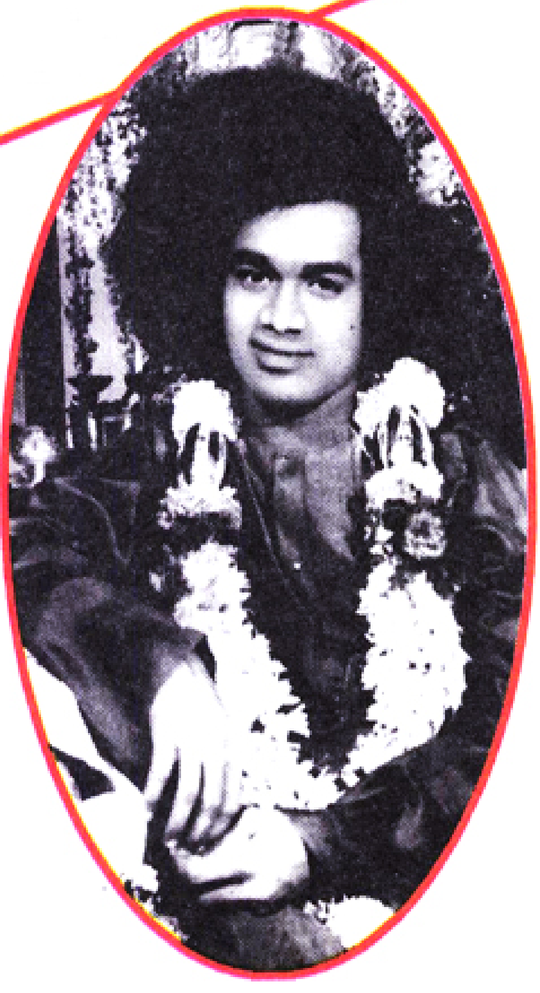
என் அம்மாவுக்கு, புட்டபர்த்தியில் பாபா தரிசனம் கொடுத்த அதே நாளில், நான் எனது இரண்டு குழந்தைகளுடன் கோரமண்டல்

எக்ஸ்பிரஸில் கொல்கத்தா சென்று கொண்டிருந்தேன். அந்த இரயில் ஒரிஸ்ஸாவைக் கடந்த பொழுது தண்டவாளத்தை விட்டு நகர்ந்ததால் கவிழ்ந்துவிட்டது. அதிசயம்! நானும் என் குழந்தைகளும் எந்த ஒரு சிறு காயமும் இன்றி கொல்கத்தா போய்ச் சேர்ந்தோம்.

அதே நாளன்று, இன்னொரு சம்பவமும் நடந்தது. என் தம்பி, தனது வீட்டின் இரண்டாவது மாடிக்கு இரும்பு கிரில் போட ஏற்பாடு செய்து கொண்டிருந்தார். அந்தக் கதவை, கயிறுகளில் கட்டி வேலையாட்கள் மேலே இழுத்துக் கொண்டிருந்தனர். திடீரென்று யாரோ அழைப்பது போலவும், தன்னைத் தள்ளுவது போலவும் உணர்ந்த என் தம்பி, உள்ளே சென்றார். அடுத்த விநாடி, இரும்புக் கதவு கட்டப்பட்டிருந்த கயிறு அறுந்து, கீழே விழுந்தது. அனைவரும் பதறினர். நல்ல வேளையாக, என் தம்பி மயிரிழையில் தப்பினார்.

"நீ உன் சேவையைச் சிறப்பாகச் செய்; நான் உன் குடும்பத்தைக் காப்பாற்றுகிறேன்'' என்பது உண்மையாகிவிட்டதல்லவா?

- உமா ராம்கணேஷ்,
மைலாப்பூர்



ஹே...' என்று கூக்குரலிட்டு என்னை விரட்டுகிறார்கள். நான் மிரண்டு திரும்பி மிக வேகமாக சைக்கிளை மிதிக்கிறேன். மூச்சுவாங்க சாயி சமிதிக்குள் நுழைகிறேன். யாரோ அடித்துத் துவைத்தது போல உடம்பெல்லாம் வலி.

ஒரு மூலையில் போய் உட்கார்ந்து கொள்கிறேன். சமிதியில் பஜனை முடியும் நேரம். பிரதான பாடகரான ராமசுவாமி அய்யர் 'ஆஞ்சநேயா பஜரங்கா ஜய சாயி மாருதி பஜரங்கா' என்று பாடி முடிக்கிறார். சர்வமத ஸ்துதி முடிந்ததும் மூன்று நிமிடங்கள் தியானம். அந்த ஹால் நிறைய பக்தர்கள் அமைதியாகத் தியானத்தில் ஆழ்ந்தபோது சிம்ஹாசனத்தில் ஸ்வாமியின் உருவம் தெளிவாக என் கண்ணுக்குத் தெரிகிறது. 'சாய்ராம் சாய்ராம்' என்று உதடுகள் துடித்தது.

பகவான் அந்த சிம்ஹாசனத்திலிருந்து எழுந்து மிதப்பது போல நடந்து, வான் வழியே ஊர்ந்து, அனுமார் கோயிலை அடைகிறார். அந்தச் சிறு கோபுர முகப்பில் ஆள் உயரத்துக்குப் பச்சை நிறத்தில் ஒரு

**நா**ன் திருவாரூரில் சுருக்கெழுத்துப் பரீட்சைக்குத் தயாராகிக் கொண்டிருந்த சமயம், திடீரென்று வரட்டு இருமல் வந்து அவஸ்தையாகிவிட்டது. என்ன மருந்து சாப்பிட்டும் குணமாகவில்லை.



"இப்படி இருமிக்கிட்டிருந்தா, மத்த மாணவர்களும் பாதிக்கப் படுவாங்க. அதனால நல்லா குணமானா மட்டுமே எக்ஸாமை அட்டெண்ட் பண்ணு" என்று என்னுடைய ட்யூட்டர், அன்பாகச் சொன்னாலும் எனக்கு அவமானமாகி விட்டது.

இத்தனை உழைப்பும் வீணாயிடுமேன்னு கவலைப்பட்டுக் கொண்டே, ஒரு வழியா, பரீட்சை ஹாலுக்குள்ளே போய்விட்டேன். கூட இருந்தவர்கள் என்னை ஒரு மாதிரியாகப் பார்த்தார்கள். நானோ, "ஸ்வாமி, நீ என்ன செய்வியோ தெரியாது. நீயே எனக்குப் பரீட்சையாவும், இன்ஸ்ட்ரக்ட்ராவும் எல்லாமாகவும் இருக்கணும்" என்று அவர்கிட்ட ஒப்படைச்சுட்டு எழுத உட்கார்ந்துவிட்டேன்.

சத்தியமாகச் சொல்றேன். என் முன்னால் பாபாவே வந்து டிக்டேட் செய்வதைப் பார்த்தேன். எழுதி முடிக்கும் வரை, ஒரு இருமல் கிடையாது. அத்தனை பேரும் உபத்திரவம் தராததற்கு நன்றி சொன்னார்கள். நான் கண்களில் நீர் மல்க ஸ்ரீ பாபாவுக்கு, நன்றி சொன்னேன்.

ஷார்ட்ஹேண்டில் முதல் வகுப்பில் தேர்ச்சி பெற்றதும், அதை அப்படியே அவருக்குச் சமர்ப்பணம் செய்தேன். இன்றைக்கு அதை நினைத்தாலும் எனக்குப் புல்லரிக்கிறது. என்னை வழி நடத்தும் வரப்ரசாதி ஸ்ரீபாபாதான்!

**- எஸ்.கீதா,**
**சென்னை - 4**

கையில் கதாயுதமும் மறுகையில் சிவலிங்கமும் ஏந்தி உக்ர மூர்த்தியாய் நிற்கும் ஹனுமார் விக்ரகத்துக்குள் ஐக்யமாகிறார்.

மறுகணம் அந்த அனுமார் விக்ரகம் சற்றே பெயர்ந்து வான் வழியே நேராக, நான் வேலை செய்யும் சைட்டிற்குள் நுழைந்து என் அறை முன் இறங்கி நிற்க, அந்த அமானுஷ்ய சக்திகள் மிரண்டு பின்வாங்குகின்றன. அனுமாரின் வால் மட்டும் நீண்டு, கோரத் தாண்டவம் நடக்கிறது. ரத்தம் சொட்டச் சொட்ட காதுகளும் கொம்புகளும் அறுபட்டுச் சிதறி ஓட... சட்டென்று நினைவு தடுமாறி சேரிலிருந்து கீழே உருண்டுவிட்டேன். எங்கும் ஒரே அமைதி. நான் வியர்த்துக் குளித்திருந்தேன். பழஞ்சிறை தேவி கோயிலில் நடைதிறக்கும் மணி நாதம் கேட்கிறது. சரியாக ஐந்து மணி.

**இ**ன்னும் என் வேலை அதே சைட்டில் தான் தொடர்கிறது. அந்த நிகழ்ச்சிக்குப் பிறகு எந்த அமானுஷ்யமும் என்னை நெருங்கவில்லை. எந்தப் பயமோ மனப் பிரமையோ இல்லாமல் இப்போது என்னால் வேலை செய்ய முடிகிறது. எல்லாம் ஸ்ரீசத்ய சாயிபகவானின் அருள்!

**- எஸ்.என்.சுந்தர், திருவனந்தபுரம்**

(நிறைந்தது)

# மனம் திறந்து பேசுகிறேன்!



**நா**ன் மங்கையர் மலரின் நீண்ட நாள் வாசகி. எனக்கு அறுபது வயதாகிறது. கடந்த பல வருடங்களாக அதிக தூரம் நடந்தாலும், உட்கார்ந்து எழுந்தாலும், தும்மினாலும் சிரித்தாலும், அதிக அளவு சிறுநீர் வெளியேறி வேதனைப்பட்டிருந்தேன். வெளியில் செல்லும்போது பேட் வைத்துக் கட்டிக் கொள்வதுடன், டாய்லெட் எங்கே உள்ளது என்றுதான் முதலில் பார்ப்பேன். இதனால் எதிலும் பிடிப்பில்லாமல், மனம் சோர்ந்து இருந்தபோது, மங்கையர் மலர் இதழில் டாக்டர் கார்த்திக் குணசேகரன் சிறுநீர் குறைபாடுகளை முற்றிலும் சரி செய்வதாகவும் பல பெண்மணிகள் குணமடைந்து சந்தோஷமாக வாழ்ந்து வருவதாகவும் படித்தேன்.

குடும்ப சூழ்நிலை காரணமாக உடனடியாக டாக்டரைப் பார்க்க முடியாமல் கடந்த மே (2009) மாதத்தில் அவரிடம் சென்று பரிசோதனை செய்து பின்னர் **'ஸ்லிங் ட்ரீட்மெண்ட்'** என்ற முறையில் மருத்துவ சிகிச்சை செய்து கொண்டேன். தற்போது, சிறுநீர் சம்மந்தப்பட்ட பிரச்னையின்றி உற்சாகமாக வெளியே சென்று வருகிறேன்.

டாக்டரின் திறமையான மருத்துவ சிகிச்சை, அன்பான அணுகுமுறையே நான் முழுமையாகக் குணமடையக் காரணம். என்னை குணமாக்கிய டாக்டரின் குடும்பம் எல்லா நலன்களும் பெற்று வாழ மனதார பிரார்த்தனை செய்கின்றேன். என்னைப் போன்று பாதிக்கப்பட்ட பெண்மணிகள் தயவு செய்து டாக்டர் கார்த்திக் குணசேகரன் அவர்களிடம் சென்று தக்க மருத்துவ சிகிச்சை பெற்று, சந்தோஷமாக தங்களது வாழ் நாட்களை கழிக்குமாறு அன்புடன் கேட்டுக் கொள்கிறேன்.

**– எம்.விஜயலக்ஷ்மி,**
**திருச்சி**

**இப்போது கோவையில்**

## பாலா மெடிக்கல் சென்டர் அண்டு ஆஸ்பிட்டல்,

901, திருச்சி ரோடு, இராமநாதபுரம், கோயம்புத்தூர் 641 045.
0422-2323456, 2323333

**தங்கள் பிரச்னையை மேற்படி மையத்திலுள்ள முறையான பயிற்சி பெற்ற நபரிடம் தொலைபேசியில் தெரிவித்து கவுன்சிலிங் அல்லது ஆலோசனை பெறலாம்.**
**ஆலோசனைக்குக் கட்டணம் எதுவும் கிடையாது!**

## GUNA ASSOCIATES IN UROGYNECOLOGY & RESEARCH FOR INCONTINENCE (GAURI)

1, Crescent Park Street, T.Nagar, Chennai - 600 017. Ph : 24341055, 24322591
E-mail : gunasek@gmail.com Web : www.urogynecology.in

**பிரார்த்தனை! இதை நாம் முழு நம்பிக்கையுடன் கடைபிடித்து வழிப் பட்டால் தெய்வ அருள் கிடைக்கும். பொதுவாக பகலில் செய்யும் பூஜைகள் பகவானுக்கும், இரவில் செய்யும் பூஜைகள் இறைவிக்கும் உரியது. உலகமாதாவான அன்னை பராசக்தியை இந்த நவராத்திரி நன்னாளில் பூஜை செய்தால் நாம் நினைத்ததை சாதிக்கலாம்.**

கடும் கோடைக்காலமும் மழைக் காலமும் எமனது இரண்டு கோரைப் பற்கள் என ஞான நூல்கள் சொல் கின்றன. இந்த இரண்டு காலங்களி லும் பலவிதமான தொற்று நோய்கள் நம்மைத் தாக் கும் ஆபத்து உண்டு. இது உடலை பாதிக்கும், உடல் கெட்டால் உள்ளமும் பாதிப்பு அடையும். இந் தப் பாதிப்புகளிலிருந்து நம்மைக் காப்பவள் அன்னை அம்பிகை.

அவளுக்கு நன்றி தெரிவிக்கும் பொருட்டே நவராத்திரி என்ற பெயரில் ஒன்பது இரவுகள் அம்பிகையை வழிபடுகிறோம். அகிலத்தில் இருக்கும் எல்லா உயிர்களிலும் அம்பிகையே இருக் கிறாள். அவள் கருணையினால்தான் அனைத்தும் உயிர் வாழ்கின்றன என்ற தத்துவத்தை விளக்கவே இந்நாளில் சக்தி வழிபாடு செய்கிறோம்.

சித்திரை மாதம் வளர் பிறைப் பிரதமை முதல் நவமி வரையுள்ள நாட் களில் கொண்டாடப் படுவது வசந்த கால நவராத்திரி. புரட்டாசி மாதத்தில் வளர்பிறைப் பிரதமை முதல் நவமி வரையுள்ள நாட்களில் கொண்டாடப்படுவது சாரதா நவராத்திரி எனப் படுகிறது. இந்த நவ ராத்திரியைத்தான் நாம் வெகு விமரிசையாகக் கொண்டாடுகிறோம்.



ஸ்ரீ துர்கா தேவி

புதன் கிர கத்துக்குரிய ராசி யான கன்னியில் புரட்டாசி மாதத்

# நலம் தரும்

தில், சூரியன் பிரவேசிக்கும் காலத்தில் அம்பிகையை வழிபடுவது சிறப்புக்குரிய தாகும். சிருஷ்டி, ஸ்த்திதி, சம்ஹாரம் என்ற வரிசைப்படி முதலில் பிரம்ம தேவ னும், அடுத்து விஷ்ணு, கடைசியாக சிவபெருமான் என்றும் அமை கிறது. இம்மூன்று கடவுளரின் துணைவியர் முறையே சரஸ்வதி, லக்ஷ்மி, துர்க்கை ஆவர். ஆனால், நவராத்திரி வழிப் பாட்டின்போது வரிசை மாறி துர்க்கை, லக்ஷ்மி, சரஸ்வதி என வரும்.


ஸ்ரீ லக்ஷ்மி தேவி

முதல் மூன்று நாட்களில் துர்க்கையை மலைமகளாக, இச்சா சக்தியாக வழிபடு கிறோம். மங்கல வடிவ மானவள், கருணைமய மானவள் என்று கூறப்படும் துர்கா தேவி, நமது மனத்திலுள்ள ஆணவம், பேராசை போன்ற அசுரத் தன்மைகளை அகற்றி, நமது உடல் உறுதியுட னும், வலிமையுடனும் விளங்கச் செய்வாள். மகாகாளியான அன்னையை 'நீயே வைஷ்ணவி, சக்தியும் வீரியமும் நீயே' என்று தந்திர நூல்கள் போற்றுகின்றன. மகாகாளி சக்தியை வணங்குவதால் மங் கலம், அருள், ஞானம் இவற்றைப் பெற லாம்.

அடுத்து, இடை மூன்று நாட்களில் அலைமகள் மகாலட்சுமியை வழிபட்டு செல்வம், சகல செளபாக்கியம், ஆயுள் விருத்தி இவற்றைப் பெறலாம்.

கடை மூன்று நாட்களில் ஞானசக்தி யான மகா சரஸ்வதியை வணங்கினால் அறிவையும், சத்துவ குணத்தையும் பெறலாம்.

**ஒன்பது நாள் விழா!**

புரட்டாசி மாதம் வரும் அமா வாசைக்கு மறு நாள்; நவராத்திரி

# நவராத்திரி!

பண்டிகை ஸ்பெஷல் 2




விழா ஆரம்பமாகும். அன்று தொடங்கி ஒன்பது நாட்கள் இந்தப் பண்டிகையைக் கொண்டாடவேண்டும். பத்தாம் நாள் விஜயதசமியுடன் இந்தப் பண்டிகை பூர்த்தியடையும்.

அவரவர் குடும்ப வழக்கப்படி அமாவாசை அன்று பூரணக்கும்பத்தில் தேவியை ஆவாஹனம் செய்து, கொலு மண்டபத்தில் இருத்தி ஒற்றைப்படை வரிசையில் படிகள் அமைத்து, பொம்மைகளை வைக்க வேண்டும். மேல்படியில் அம்பாள் சரஸ்வதியின் பொம்மையை வைத்து, காகிதப் பூக்களால் அவரவர் கற்பனைக்கேற்ப அலங்காரம் செய்ய வேண்டும்.

ஒன்பது நாட்களும் வண்ணக் கோலங்கள் போட வேண்டும்.

இந்த ஒன்பது நாளும் அம்பாள் ஒன்பது வகையான கோலத்துடன் காட்சியளிக்கிறாள் என்பது ஐதிகம். முதல் நாள் : பாலை, 2ம் நாள்: குமாரி, 3ம் நாள் : தருணி, 4ம் நாள் : சுமங்கலி, 5ம் நாள் : சதேகஷி, 6ம் நாள்: ஸ்ரீவித்யா ரூபிணி, 7ம் நாள் : மஹா துர்கை, 8ம் நாள் : மஹா லக்ஷ்மி, 9ம் நாள் : சரஸ்வதி, 10ம் நாள் : சிவசக்தி ஐக்ய ரூபிணி.

**கொ**லு வைத்து ஒன்பது நாள் பூஜை செய்து வீட்டுக்கு வரும் அனை வருக்கும் தாம்பூலம், தட்சணை, நைவேதியப் பொருள் கொடுக்க வேண்டும். ஒன்பது நாளும் பூஜை செய்ய இயலாதவர்கள் கடைசி மூன்று நாட்களான சப்தமி, அஷ்டமி, நவமி தினங்களில் பூஜை செய்யலாம். இதுவும் செய்ய முடியாதவர்கள் அஷ்டமி நவமியில் பூஜை செய்து விஜய தசமியில் முடிக்கலாம்.

கல்விக்கான சரஸ்வதி பூஜையன்று புத்தகங்கள், இசை கருவிகள், தொழில் செய்யும் கருவிகள் எல்லாம் பூஜையில் வைக்க வேண்டும். மறுநாள் விஜய தசமியன்று பூஜை செய்து, படிக்கவேண்டும். அவரவர் சங்கீதம், தொழில் குருவைக் கண்டு தொழுது, குருதட்சணை கொடுத்து வணங்க வேண்டும். புதிய தொழில் தொடங்க உகந்த நாள் விஜயதசமி நன்னாளாகும். இரவு பால் நிவேதனம் செய்து பொம்மைகளைப் படுக்க வைக்க வேண்டும். மறுநாள் பூஜையிலிருந்து கொலு பொம்மைகளை எடுத்து, அடுத்த வருடத்துக்காக அம்பாளை வரவேற்க தயாராக

வேண்டும்.

**அம்பிகைக்கே ஜெயம்!**

இப்படி நாம் அனைவரும் மகிழ்வாக நவராத்திரிப் பண்டிகை கொண்டாடுவதற்கு பின்னணியில் ஒரு புராணக் கதை உள்ளது. அசுரர்களை அழிக்க அம்பிகை அவதரித்ததும், தேவர்கள் அனைவரும் தங்களுடைய ஆயுதங்களைத் தேவியிடம் ஒப்படைத்துவிட்டனர். அம்பாளான பராசக்தி, அசுரர்களுடன் சண்டையிட்டப் பொழுது தேவர்கள், பொம்மை மாதிரி நின்று கொண்டிருந்ததைக் காட்டத்தான் பொம்மை கொலு வைப்பதாக ஐதிகம்.

அழகு, அன்பு, ஆற்றல், அருள், அறிவு ஆகியவற்றைப் பெண் வடிவமாகக் கருதுவது நமது மரபு. கல்லையும் பெண்ணுருவாக்கி வழிபடுவது நமது கலாசாரம். இவை இப்படி இருக்க பெண் என்றால் பலவீனம் என்று நினைத்து சுய அழிவைத் தேடிக் கொண்ட மகிஷாசுரனின் கதை தான் நவராத்திரி விழாவின் தொடக்கம்.

'மகிஷாசுரன் என்ற அசுரனுக்கு தேவர்களை அடிமை படுத்தும் விபரீத ஆசை ஏற்பட்டது. படைக்கும் கடவுளான பிரம்மாவை நோக்கி கடுந்தவம் செய்தான் மகிஷன். பிரம்மன், மனம் நெகிழ்ந்து அருள் பாலிக்க, அசுரன் முன் தோன்றினார். சாகாவரம் வேண்டும் என்று அசுரன் கேட்டதும், ''படைக்கும் தொழிலில் அது சாத்தியமல்ல; பிறப்பவன் இறப்பதும், இறப்பவன் பிறப்பதும்தான் காலச் சக்கரத்தின் சுழற்சி. கேட்கும் வரத்தை மாற்றிக்கொள்'' என்று பிரம்மா கூற. அறிவிலி அசுரன், கர்வத்தால் தீர யோசிக்க மறந்தான்.

''தேவர்களை வென்றுவிட்டால் எல்லோரும் தனக்கு அடிமையாகி விடுவார்கள்'' என்ற மமதையில் தனது சாவு ஒரு பெண்ணால்தான் ஏற்பட வேண்டும் என்று வேண்டினான். பெண் என்றால் பலவீனத்தின் சின்னம் என நினைத்த மகிஷன், சக்தியின் மகிமையை அறியவில்லை.

வரம் கிடைத்தவுடன் மகிஷனின் அட்டகாசம் மூவுலகிலும் இடியென முழங்கியது. அராஜகம் தலை தூக்கியது. தர்மம் அழிந்தது. மக்கள் அவல நிலைக்கு ஆளாகி துன்புற்றனர். ஈசனை வேண்டினர். தனது நெற்றிக் கண்ணைத் திறந்து அதிலிருந்து வெளிப்பட்ட நெருப்புப் பொறியிலிருந்து சர்வ சக்தியாம் துர்க்கையைத் தோற்றுவித்தார் பரமேஸ்வரன்.

சிம்ம வாகனத்தில் ஆயிரம் ஆயுதங்களை ஏந்தி சாமுண்டியாகப் புறப்பட்டாள் ஆதிசக்தி. ஒன்பது நாட்கள் அசுரனுடன் போரிட்டு பத்தாம் நாளில் எருமை வடிவிலிருந்த மகிஷனை துவம்சம் செய்தாள் பராசக்தி. அதர்மம் அழிந்ததைக் கண்டதேவர்கள், தேவிக்கு மலர் மாரி பொழிந்தனர். எல்லோருடைய பயங்களையும் போக்கி அபயம் தந்து, அசுரர்களை அழித்து ஜெயத்தை அடைந்த அம்பிகை அவதரித்தது இந்த நவராத்திரி ஆரம்ப நாளில்தான். சக்தியாக தோன்றிய அம்பாள், அசுரர்களை அழித்துவிட்டு சிவனுடன் ஐக்கியமாகி சிவசக்தி சொரூபிணியாகக் காட்சி அளித்தது விஜயதசமி அன்றுதான்.

இந்தியாவில் ஒவ்வொரு இடங்களிலும் ஒவ்வொரு பழக்க வழக்கங்களில் தசரா என்றும், நவராத்திரி என்றும் கொண்டாடினாலும் நாம் செய்யும் பூஜைகள், ஆராதனைகள் அனைத்தும் போய் சேருவது அன்னை பராசக்தியின் திருப்பாதங்களுக்கே!

**- எஸ்.ஆர்.பிரேமாவதி,**
திருவனந்தபுரம்

# மீண்டும் கிடைத்தது

பாண்டிச்சேரியில் வசிக்கும் மீராபாயாகிய எனக்கு 60 வயதாகிறது. கடந்த 5 வருடங்களாக நான் ஒரு ஹைபோ தைராய்டு மற்றும் இரத்தக் கொதிப்பு நோயாளி. மேலும், கடந்த 10 வருடங்களில் எனக்கு சர்க்கரை வியாதியும் வந்துவிட்டது. ஆனால் நான் 50 வயது வரை நல்ல ஆரோக்கியமாகத்தான் இருந்தேன். அதற்கு பிறகுதான் எனக்கு சர்க்கரை வியாதி கட்டுபாடு இல்லாமல் இருப்பதை நீரிழிவு நோய் நிபுணர் கண்டறிந்து இன்சுலின் ஊசி போடச் சொன்னார். இன்றுவரை நான் நீரிழிவு நோயை இன்சுலின் உதவியுடன் கட்டுப்பாட்டிற்குள் வைத்திருக்கிறேன். ஆனால் 55வது வயதில் திடீரென்று எனக்கு படபடப்பு, மன அழுத்தம், கோபம், உடல் சோர்வு ஏற்படவே மீண்டும் எண்டோகிரைனாலஜிஸ்டை அணுகினோம். அப்போதுதான் எனக்கு ஹைபோ தைராய்டு நோய் இருப்பதை அறிந்து அதற்கான 'எல்ட்ராக்சின்' என்ற மாத்திரையை பரிந்துரைத்தார்.



இந்நிலையில், மூன்று வருடங்கள் முன்பு திடீரென்று ஒரு நாள் காலையில் எழுந்து கொள்ள முடியாமல் கால் நரம்புகள் கடினமாகி 3 நிமிடம் கழித்து சரியாகிவிட்டது. ஆனால் நான் இந்த விஷயத்தை வீட்டில் யாருக்கும் சொல்லவில்லை. ஏனெனில் நிரந்தர நோயாளியாகிவிட்டாளே என்று நினைக்கப் போகிறார்கள் என எண்ணி தைலம், எண்ணெய் போன்றவற்றை பயன்படுத்தி சமாளிக்க நினைத்தேன். ஆனால் சில நாட்களிலேயே, நடந்தால் அல்லது தரையில் உட்காரும் போது "கடக், கடக்" சத்தமும், காலையில் 3 நிமிடம் இருந்த இறுக்கம் 10 நிமிடங்களாக அதிகரிக்க ஆரம்பித்ததும் எனக்கு பயமாகிவிட்டது. எங்கே நடக்கவே முடியாமல் போய் விடுமோ என்ற பயம் தோன்றவே என் நிலைமையை வீட்டில் சொல்லி விட்டேன். பின்னர் பாண்டிச்சேரியிலே ஒரு எலும்பு மருத்துவ நிபுணர் என்னை பரிசோதித்துவிட்டு உடனடியாக அறுவை சிகிச்சை செய்ய வேண்டும் என்று பரிந்துரைத்தார்.

நான் விசாரித்து பார்த்த போது, 4 லட்சம் செலவழித்த பிறகும் கால்வலி அதிகமானதே தவிர குறையவில்லை என்ற கசப்பான உண்மையைத் தெரிந்து கொண்டேன். எனவே நான் கண்டிப்பாக அறுவை சிகிச்சை செய்து கொள்ளக் கூடாது என்று முடிவு செய்து மாற்று மருத்துவ சிகிச்சையான சித்தா, ஆயுர்வேதம் போன்றவற்றை முயன்று தோல்வியடைந்தேன். வலியிலிருந்து விடுதலை பெற முடியாமல் மீண்டும் அலோபதியே முயற்சி செய்தேன். ஆனால் கண்டிப்பாக அறுவை

# வலியற்ற வாழ்க்கை!

சிகிச்சைக்கு நான் தயாராக இல்லை. இண்டர்நெட் மூலம் கனடா, அமெரிக்கா நகரங்களில் இந்நோய்க்கு 'நாசா' நிறுவனத்தினரின் பரிந்துரைப்படி PST மருத்துவ சிகிச்சை மூலம் நிரந்தரத் தீர்வு பெற முடியம் என்று தெரிந்து கொண்டேன். இந்த மருத்துவ சிகிச்சை இந்தியாவில் இருந்தால் எவ்வளவு பயனுள்ளதாக இருக்கும் என்று நினைக்கும்போதுதான் ஒரு பத்திரிகையில் ஆக்ஸிமெட் மருத்துவமனையில் இந்த PST சிகிச்சை இருப்பதை தெய்வாதீனமாக தெரிந்து மகிழ்ந்தேன். உடனடியாக ஆக்ஸிமெட் மருத்துவமனை நிபுணரை அணுகிய போது அவர் பரிசோதனை செய்து இரத்தப் பரிசோதனை மற்றும் மூட்டுகளில் MRIயும் எடுக்கச் சொன்னார். ஆச்சர்யம் ஆனால் உண்மை. இங்கு MRI ஸ்கேன் வெறும் 6,000/- ரூபாய் மட்டும் (வெளியில் இதைவிட 30 சதவீதம் அதிகம்). மூட்டுகளில் உள்ள மென் எலும்பு (கார்டிலேஜ்) தேய்ந்து மூட்டுகள் உராய்வதுதான் வலிக்கு காரணம் என்றும் நோயின் தீவிரம் அதிகமானதால் என்னை 15 நாட்கள் தொடர் மருத்துவ சிகிச்சை வெளிநோயாளியாக இருந்து பெறும்படியும் 50% முதல் 60% மட்டும் தீர்வளிக்க முடியம் என்றும் அதற்கு Rs. 95,000/- செலவாகும் என்று மருத்துவர் கூறினார்.



உடனே நான் சிகிச்சை பெற்று அவர்கள் கூறியதைவிட 95% அதிகமாக குணமடைந்தேன். இப்போது நான் எந்த வலி நிவாரணியும் எடுப்பதில்லை. என்னால் மிக எளிதாக இயல்பு வாழ்க்கை வாழ முடிகிறது. எனவே நான் பெற்ற இன்பம் பெறுக இவ்வையகம் என்ற கருத்துப்படி என் விலாசம் மற்றும் தொலைபேசி எண்ணை ஆக்ஸிமெட் மருத்துவமனை வரவேற்பில் கொடுத்துள்ளேன். தங்கள் சந்தேகங் களைத் தீர்க்க காத்திருக்கிறேன். மூட்டு வலியுடன் அவதியுறும் மூத்தகுடிமக்கள் அனைவரும் இந்த PST சிகிச்சை மூலம், வலி, பயம் இல்லாத ஆரோக்கிய வாழ்க்கைவாழலாமே!

**மேலும் விவரங்களுக்கு**



**கே**சரி செய்யப் போறீங்களா? கடைசியாகக் கொஞ்சம் வறுத்த கடலைமாவைச் சேர்த்துக் கிளறி இறக்க, தஞ்சாவூர் ஸ்பெஷல் அசோகா அல்வா போன்ற சுவையுடன் இருக்கும்.

**- வி.ஸ்ரீவித்யா, குடந்தை**

# அசத்தல் அல்வா!






**ரெ**டிமேடு எம்பிராய்டரி துணிகளை வாங்கும்போது லைனிங் இருப்பதாகப் பார்த்து வாங்குங்கள். அப்போதுதான் நீடித்து உழைக்கும்.

**- ச.வித்யாசங்கரி, போடி**

**சா**ப்பிடும் முன்பாக ஒரு சிட்டிகை உப்பை நாக்கில் வைத்துச் சுவைத்து விட்டு சாப்பிட, உமிழ்நீர் நன்கு சுரந்து ஜீரணம் எளிதாகும்.

**- கே.சரஸ்வதி, புதுக்கோட்டை**

**த**வறான உச்சரிப்பு மற்றும் டாக்டரின் தெளிவில்லாத பிரிஸ்கிரிப்ஷன் இவற்றால் கடைகளில் நாம் வாங்கும் மருந்து வகையறாக்கள் மாறிப் போகும் வாய்ப்பு அதிகம். இதைத் தவிர்க்க நமக்குத் தேவையான மருந்து, மாத்திரை களைத் தெளிவாக ஒரு வெள்ளைத் தாளில் எழுதி வைத்துக் கொள்வது நல்லது.

**- வி.ஜானகி, சென்னை**

**வ**றுவல் செய்யும் போது உப்புத் தூளை நேரடியாகத் தூவாமல் தண்ணீரில் கரைத்துத் தெளிக்க வேண்டும்.

**- ஆர்.பத்மப்ரியா, ஹூப்ளி**

**கா**ய்ந்துவிட்ட பிரட் துண்டுகளை இட்லித் தட்டில் வைத்து இரண்டு நிமிடம் வேக வைத்தால் மிருதுவாகிவிடும்.

**- எஸ்.வளர்மதி, கன்னியாகுமரி**

**ஆ**றுமாதத்தில் இருந்து குழந்தைகளுக்கு நன்றாகக் கொதித்த பாலில் முட்டையை நன்றாக நுரைவரும் வரை அடித்து சிறிது சக்கரை சேர்த்துக் கொடுத்தால் போஷாக்குடன் வளர்வார்கள்.

**- ஆர்.செல்வி ராம்குமார், திருச்சி**

**து**வரம் பருப்பு விலை, ரூபாய் நூறைத் தாண்டிவிட்டது. பொட்டுக் கடலையைப் பொடி செய்து அதோடு உப்பு, பட்டை, மிளகாய் சேர்த்து பொடி செய்து வைக்கவும். மிளகு, பூண்டும் சேர்க்கலாம். இது பருப்புப் பொடி போலவே ருசியாகவும் இருக்கும். செலவும் குறைவு.

**- ஆர்.உஷா, வத்தலக்குண்டு**



# ஜாடி சொன்ன கதை!

அந்தக் கலைப் பொருள் கண்காட்சியில் எல்லோரது கவனத்தையும் கவர்ந்தது ஒரு மண்ஜாடிதான். அத்தனை கலை நுணுக்கம்! அதில் இருந்த மலர் ஓவியங்கள் தத்ரூபமான கலைவேலைப் பாடுகளுடன் காட்சி தந்தன.

''என்ன அழகு? எத்தகைய நேர்த்தி? இப்படி ஓர் அழகிய வடிவை நீ எப்படிப் பெற்றாய்?'' வியந்து போய் கேட்டேன்.

''நான் பூமியில் மண்ணாகக் கேட்பாரற்றுக் கிடந்தேன். ஒரு நாள் கலைஞன் ஒருவன், என்னை மண்வெட்டி கொண்டு வெட்டினான். ஆ! அப்போது நான் அடைந்த வேதனை. சகிக்க முடியாத ஒன்று. 'பொறு... பொறு...' ஆணையிட்டது இறைவனின் குரல். பொறுத்திருந்தேன். பின்னர் என்னைத் துவைத்துப் பிசைந்து, நீர் ஊற்றி, மிதித்து... யப்பப்பா... அப்போது நான் பட்ட இம்சை! கதறினேன். 'பொறு மண்ணே!' - மீண்டும் ஆணை வந்தது ஆண்டவனிடமிருந்து.

''பிசைந்த என்னைச் சக்கரத்தில் இட்டுச் சுழற்றனான் அவன். எனக்குத் தலைசுற்றி, மயக்கம் வந்தது. சுற்றிச் சுற்றி இறுதியில் ஜாடியாக வடிவெடுத்தேன். ஆனாலும் நான் அனுபவத்த வேதனை சொல்லி மாளாது!''

''அப்போதும் பொறுத்திருந்தேன். பிறகு என்னைத் தீயிலிட்டுப் பொசுக்கினான். அய்யய்யோ... தாங்க முடியாத எரிச்சல். பொறுத்திருந்தேன்! அதன் பிறகு தகிப்பு. தாங்க முடியாத வேதனை. 'இன்னும் சற்றே பொறு' - தெய்வத்தின் குரல் கனிவாகச் சொன்னது.

''தகதகப்பு.... வண்ணப்பூச்சு. ஈர்க்க வைக்கும் கோலப் புதுமை.... ஆ... ஆ... இப்போது நான் அழகின் அற்புதம். காண்போரைக் கவரும் எழில் ஜாடியாக, ஒப்பற்ற கலைப் பொருளாகக் காட்சியளிக்கிறேன். இதெல்லாம் எதனால்? அவதிகளையெல்லாம் பொறுமையுடன் தாங்கிக் கொண்டதால்தான்!'' ஜாடி சொல்லி முடித்தது.

புரிந்துகொண்டேன். அழகின் ரகசியத்தை!

*(அமரேஷ் சைதன்யாவின் உரையிலிருந்து)*

- ஜெயலக்ஷ்மி கோபாலன், சென்னை

சிந்தனைத் துளி

## ஸ்ரீசனீஸ்வர பகவானின் (பரிகார தோஷ நிவர்த்தி)

# ஸ்தலமான திருநள்ளாறில்

**26-9-2009 (பகல் 3.27) சனி அன்று சிம்மத்திலிருந்து கன்னி ராசிக்கு சனிப்பெயர்ச்சியாகும் நாளில் நடைபெறும் அன்னதான பணியிலும் ஸ்வாமி கண்ணன் பட்டாச்சாரியா தலைமையில் சென்னையில் நடைபெறும் மாபெரும் சனிப்பெயர்ச்சி ஹோமத்திலும் குடும்பத்துடன் நேரில் கலந்து கொள்ள அன்புடன் அழைக்கிறோம்**

## திருநள்ளாறில் சனிப் பெயர்ச்சி அன்று அன்னதானம்

பேரன்புடையீர்! வணக்கம், திருநள்ளாற்றீஸ்வரப் பெருமான் தங்களுக்கு அனைத்து நலன்களையும் தந்தருள பிராத்திக்கிறோம்.

சனிப் பெயர்ச்சி நாளன்று பரிகார தோஷ நிவர்த்தி ஸ்தலமான திருநள்ளாறில் தெற்கு வீதியில் அன்னதான திருப்பணி நடைபெற உள்ளது. இத்திருப் பணியில் பங்கு கொண்டு சனிப்ரீதி செய்வித்து சகல க்ஷேமங்களும் பெற அனைவரையும் அன்புடன் அழைக்கிறோம். திருநள்ளாறில் எள் எண்ணெய் தில தீபம் ஏற்றி அங்கு வரும் பக்தர்களுக்கு எள் சாதத்துடன் அன்னதானம் செய்தால் சனீஸ்வர பகவான் மனம் மகிழ்ந்து எல்லா வகையான தோஷங்களிலிருந்தும் விடுவிப்பார் என்பது திண்ணம். அனைவரும் சனி பகவானால் ஏற்படும் இன்னல்களிலிருந்தும், கஷ்டங்களிலிருந்தும் விடுதலை பெற வேண்டும் என்ற இறை சிந்தனையோடு ஆன்மீக தெய்வீக மாத இதழ் சார்பாக நடத்தப்படும் ஸ்ரீஅன்னபூரணி அன்னதான சேவா டிரஸ்ட் மூலம் திருநள்ளாறில் அன்னதானம் செய்து ஸ்ரீசனீஸ்வர பகவானின் அருள் ஆசி பெற அனைவரையும் அன்புடன் அழைக்கிறோம்.

**அன்னதானத்திற்கு தாங்கள் அளிக்கும் நன்கொடை எவ்வளவு சிறிதாக இருந்தாலும் அன்புடன் ஏற்றுக் கொள்ளப்படும்**

- ரூ. 500 - அனுப்பும் அன்பர்களுக்கு, வெள்ளியிலான மிதவை விளக்கு அனுப்பி வைக்கப்படும்.
- ரூ. 1000 - அனுப்பும் அன்பர்களுக்கு, வெள்ளியிலான அகல் விளக்கு அனுப்பி வைக்கப்படும்.
- ரூ. 2000 - அனுப்பும் அன்பர்களுக்கு, வெள்ளியிலான லஷ்மி அம்மன் விளக்கு அனுப்பி வைக்கப்படும்.
- ரூ. 3000 - அனுப்பும் அன்பர்களுக்கு, வெள்ளியிலான ஜோதி விளக்கு அனுப்பி வைக்கப்படும்.
- ரூ. 4000 - அனுப்பும் அன்பர்களுக்கு, வெள்ளியிலான லஷ்மி குபேர விளக்கு அனுப்பி வைக்கப்படும்.
- ரூ. 5000 - அனுப்பும் அன்பர்களுக்கு வெள்ளியிலான விநாயகர் விளக்கு அனுப்பி வைக்கப்படும்

அன்னதானத்திற்கு நன்கொடை அனுப்பும் அன்பர்கள் தங்கள் பெயர், நட்சத்திரம், ராசி, கோத்திரம் போன்ற விவரங்களை தெளிவாக எழுதி அனுப்பவும். மேலும் நன்கொடை அனுப்பும் அன்பர்களுக்கு ஸ்ரீதர்பாரண்யேஸ்வரர், ஸ்ரீபிராணேஸ்வரி அம்மன் வண்ணப்படமும் 'நவகிரக தோஷங்களும், நிவர்த்தி பரிகாரமும்' எனும் புத்தகத்துடன் மேற்கண்ட விளக்குகளை ஹோமத்தில் வைத்து பூஜை செய்து தங்களுக்கு அனுப்பி வைக்கப்படும்.

சனிப்பெயர்ச்சி அன்று காராம் பசு தானம் செய்தால் நவக்கிரஹ தோஷமும், மகிஷ (எருமை) தானம் செய்தால் ஆயுள் விருத்தியடைவதுடன் சனி தோஷமும் விலகும். மேற்கண்ட காராம் பசுவை தானம் செய்ய ரூ.10,000, மகிஷ தானம் செய்ய ரூ.10,500 அனுப்பி வைக்க வேண்டுகிறோம். இந்த கோதானத்தை செய்பவர்களுக்கு பசுவும், கன்றும் சேர்ந்த வெள்ளியிலான பெரிய விக்ரஹம் அனுப்பி வைக்கப்படும்.

**சென்னை மாநகரில் நடைபெறும் மாபெரும் சனிப்பெயர்ச்சி ஹோமத்தில் கலந்து கொள்ள வேண்டுகிறோம்**

சிம்ம ராசியிலிருந்து கன்னி ராசிக்கு சனிப்பெயர்ச்சியாகும் நாளில் ஸ்ரீயோக ஆஞ்சநேய சக்தி பீடாதிபதி விருட்ச சாஸ்திர வித்வான் பூஜ்ய ஸ்ரீ ஸ்வாமி கண்ணன் பட்டாச்சாரியா தமது வேத வித்வான்களின் குழுவுடன் சனிபகவானால் ஏற்படும் இன்னல்களிலிருந்தும், கஷ்டங்களிலிருந்தும் விடுதலை பெற்று அவரது ஆசி பெறவும் தோஷ நிவர்த்தி பெறவும் மாபெரும் சனிப்பெயர்ச்சி ஹோமத்தை (26.9.2009 காலை 8-2) ஸ்ரீ பது கிரியதி ராஜமடம் 5, கிழக்கு குளக்கரை தெரு, திருவல்லிக்கேணி (ஸ்ரீபார்த்தசாரதி கோவில் குளம் அருகில்) சென்னை - 5ல் நடத்துகின்றார். இம்மாபெரும் ஹோமத்தில் சனிப்பெயர்ச்சியால் பாதிக்கப்படும் ஒவ்வொரு ராசி நேயர்களும் குடும்பத்துடன் பங்கேற்று சங்கல்பமும் பரிகாரமும் செய்து கொண்டு பூர்ணாஹூதி வரை இருந்து பிரசாதம் பெற்று கொள்ளலாம். ஹோமத்தில் நேரில் கலந்து கொள்பவர்களுக்கு எள் சாதத்துடன் அன்னதானம் வழங்கப்படும்.

**மாபெரும் சனிப்பெயர்ச்சி ஹோமத்தில் பங்கு பெற பரிகார சங்கல்ப கட்டணம் ரூ.350/-**

இந்த மாபெரும் ஹோமத்தில் நேரில் கலந்து கொள்ள முடியாதவர்கள் தங்கள், பெயர், நட்சத்திரம், ராசி, கோத்திரம் போன்ற விவரங்களை தெளிவாக எழுதி அனுப்பினால் அவர்கள் சார்பாக தனித் தனியாக பரிகார சங்கல்பம் செய்து அதற்கான பிரசாதங்களுடன் ஹோமத்தில் வைத்து பூஜிக்கப்பட்ட ஐஸ்வர்ய அஷ்ட லட்சுமி விளக்கு, ஸ்ரீசனி பகவான் யந்திரம், அட்சதை, குங்குமம், நவக்கிரஹ தோஷ ரட்சை மற்றும் ஹோம பஸ்பத்துடன் கொரியர் மூலம் தங்களுக்கு அனுப்பி வைக்கப்படும்.

அன்னதானத் திருப்பணி, ஹோமத் திருப்பணி மற்றும் தில தீபத் திருப்பணி, கோதான திருப்பணி ஆகிய பணிகள் திருக்கோவிலுக்கு உட்பட்டது அல்ல. மேலும் சனிப்பெயர்ச்சி முடிந்த பிறகு ரசீதும் பிரசாதங்களும் அனுப்பி வைக்கப்படும்.

அன்னதானம், ஹோமம், கோதானத்திற்கு தாங்கள் அனுப்பும் நன்கொடையை Sri Annapoorani Annadhana Seva Trust, Chennai என்ற பெயரில் Cheque / DD / MO மூலம் கீழ்கண்ட முகவரிக்கு அனுப்பி இப்புனித பணியில் பங்கு பெற தங்களை வேண்டுகிறோம்.



நன்கொடைகளுக்கு 80G பிரிவின்படி வரிவிலக்கு உண்டு

**ஸ்ரீ அன்னபூரணி அன்னதான சேவா டிரஸ்ட்(Regd)**

**4, Appavoo Gramani 3rd St., R.A. Puram,**
**Chennai- 600 028. PH : 044 - 3294 6526**



ஸ்ரீசனிபகவானின் ஸ்தலமான திருநள்ளாறில் அன்னதான சேவையின்போது எள் சாதத்துடன் செய்யும் அன்னதானத்திற்கு இணையாக நம்மை நவகிரஹ பரிகாரங்களில் உயர்ந்ததாகும்.

# வள்ளல் வளர்த்த திருக்கோயில்!




சேலத்துக்கு அருகே இராசிபுரத்தில் உள்ள மிகப் புனிதமான சிவ தலம் தான் கைலாசநாதர் திருக்கோயில். இங்கே அருள்மிகு கைலாசநாதர் அன்னை அறம் வளர்த்த நாயகியுடன் அருள் பாலிக்கின்றார். இக்கோயிலை எழுப்பியவன் கடையெழு வள்ளல்களுள் தலை வள்ளலான வல்வில் ஓரி. கொல்லிமலையை ஆண்ட சிற்றரசன்.

ஒருநாள் வல்வில் ஓரி, வேட்டையாட ஒரு காட்டுள் புகுந்தான். ஒரு வெண் பன்றியைத் துரத்திச் செல்ல அது, ஒரு புதரினுள் நுழைந்து பதுங்கியது. அங்கு வந்த ஓரி, ஓர் அம்பை அப்புதரில் எய்தான். ஒலியேதும் எழாததினால் வியந்த அவன், அப்புதரை விலக்கிப் பார்த்தான். என்னே வியப்பு! அப்புதரினுள் சிவலிங்கம் ஒன்று ஒளி வீசியது. அதைக் கண்ட ஓரி புளகாங்கிதம் அடைந்தான்; ஆனந்தப் பெரு வெள்ளத்தில் மூழ்கினான்.

அந்த இடத்தில்தான் அருள்மிகு கைலாச நாதர் திருக்கோயிலைக் கட்டி முடித்தான். பிறகு வந்தோர் அக்கோயிலை விரிவுப்படுத்தித் தமிழ்ப் பாடல்களைக் கல்வெட்டில் பொறித்தார்கள் என்று இராசிபுரம் தலபுராணம் கூறுகிறது.

வல்வில் ஓரியின் திருஉருவச் சிலையைக் கோயிலின் உள்ளேயே காணலாம். கோயில் எழுப்பிய மன்னனுடைய சிலையைக் கோயிலுனுள்ளே வைத்திருப்பது இத்தலத்தின் விசேஷம். தஞ்சைப் பெரிய கோயிலை எழுப்பிய இராசராசன் சிலை கோயிலின் வெளியேதான் காணப்படுகிறது.

**- பி.கோ.கோவிந்தராசன்,**
**திருவண்ணாமலை**





குண
கூந்தல் தைலம்
100 ML
NATURAL AND EFFECTIVE
GUNA
MEDICATED HERBAL KOONTHAL THAILAM
SIDDHA MEDICINE
Agasthiar Pharmaceuticals






நவராத்திரி போன்ற முக்கியப் பண்டிகையில் பூஜை செய்யும்போது பெரியவர்கள், குழந்தைகளைப் பக்கத்தில் வைத்துக் கொண்டு நம் வீட்டுப் பூஜை வழக்கங்களைச் சொல்லித் தரவேண்டும். அந்த ஒன்பது நாட்களும் அனைவரும் வேட்டி, சட்டை, புடைவை, பாவாடை என அணிவது மங்களகரமாக இருக்கும்.

நவராத்திரி காலத்தில் வீட்டுக்குத் தேவைப்படும் பொடி வகைகளை இடித்துப் புடைத்து தூள் பரப்ப வேண்டாம். தேவி சாந்த ஸ்வரூபிணி! காரநெடி, சத்தம் இதெல்லாம் ஆகாது. ஆதலால் பண்டிகை தொடங்குவதற்கு முன்பே செய்து வைத்துக் கொள்ளுங்கள்.

விடியற்காலை பூஜைக்கு நந்தியா வட்டை, வெள்ளெருக்கு, வெண் தாமரை, புன்னை மலர்கள் ஏற்றவை. நடுப் பகலில் செந்தாமரை, செங்கழுநீர், செவ்வரளி, செங்கடம்பு போன்ற சிவப்பு நிற மலர்கள் உத்தமம். மாலை மற்றும் இரவு நேரங்களுக்கு வெள்ளெருக்கு, வெள்ளரளி, ஜாதி மல்லி, மந்தாரை, நந்தியா வட்டை, மல்லிகை, முல்லை போன்றவை உகந்தவை.

நவராத்திரி பண்டிகையின்போது ஒன்பது நாட்களும் ஸ்ரீலலிதா சகஸ்ர நாமத்தை காலை, மாலை இரு வேளையும் பாராயணம் செய்வது பெரும் பேறைத் தரும். 'லலிதா திரிசதி' என்கிற துதி இன்னும் விசேஷம்.

ஒவ்வொரு நாளும் இரவு எடுக்கும் மங்கள ஆரத்தியை வாசலில் பலரும்



மிதிக்கும் படியாகக் கொட்டக் கூடாது. துளசி மாடத்திலோ, பூச்செடிகள் இருக்கும் இடத்திலோ ஊற்றுவது நல்லது.

### நவராத்திரியின்போது செய்யக்கூடாதவை

★ ஒரே ஒரு நாளை மட்டும் ஒதுக்கி வைத்து கார்டு அனுப்புவது

★ கொலுவுக்கு விருந்தினர் வரும் நேரத்தில் டீ.வி.யில் கிரிக்கெட் மேட்ச், சீரியல் என்று அலற விடுவது

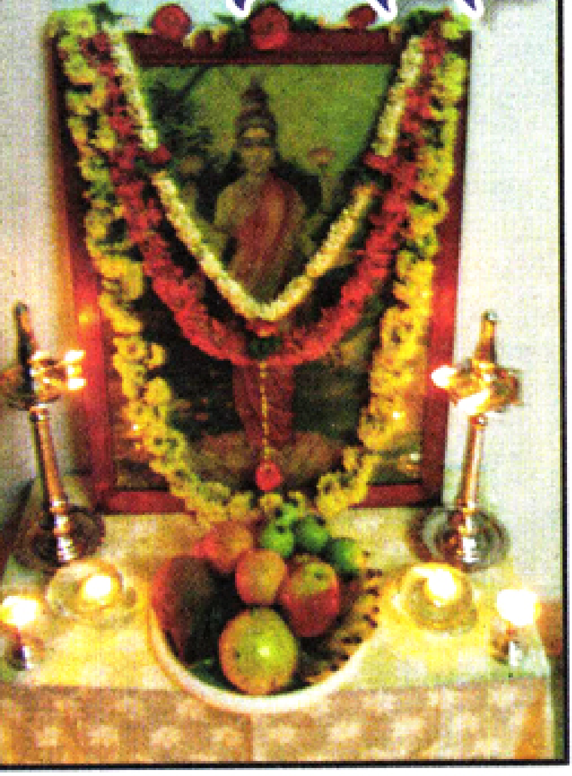
★ வந்த விருந்தினர்களுக்குள் பாரபட்சம் பார்ப்பது

★ கொலுவுக்குப் போன இடத்தில் வீட்டுப் பிரச்னைகளை அலசுவது

★ கொலு பார்க்க வந்த ஒருவரை வலுக்கட்டாயமாக பாடச் சொல்வது

★ வந்த குழந்தைகளிடம் தேவையில்லாமல் மதிப்பெண், பரீட்சை இவற்றைக் கேட்பது.

# நவராத்திரி!



## ● சம்பிரதாயம் ●

**ப**ண்டிகை சமயங்களில் வைத்துத் தரப்படும் ரவிக்கைத் துண்டுகளில் பிடிக் காத நிறம் அல்லது அளவு குறைவான துண்டுகள் பல நம்மிடம் தங்கிவிடுகின்றன.

சென்ற நவராத்திரியின்போது, எங்கள் வீட்டுக்கு வருகை தந்த பெண்களுக்கு என்னிடமிருந்த இந்தப் பல நிறத் துணிகளை, பலவித அளவுகளில் டிசைனர் கைப்பைகளாகத் தைத்து, எம்பிராய்டரி, பேப்ரிக் பெயிண்டிங் என்று அலங்கரித்து விட்டேன். பைகளில் வெற்றிலைப் பாக்கு, தேங்காய், குங்குமம், மஞ்சள், வளை, சீப்பு, கண்ணாடி ஆகிய பொருள்களை வைத்து அளித்தேன். வாங்கிக் கொண்டவர்களுக்கும் மகிழ்ச்சி. ரவிக்கைத் துணி ஸ்டாக்கும் காலி.

**ந**வராத்திரி முதல் நாளன்று காலையில் நல்லெண்ணெயை இரும்புச் சட்டியில் காய்ச்சி அதில் ஓமம், வெற்றிலை, மஞ்சள் தூள், போட்டுப் பொரித்து கொலுப்படி அருகில் வைப்பார்கள். அதாவது பண்டிகை ஆரம்பத்தினத்தன்று அம்பாளும், வீட்டிலுள்ள பெண்களும் எண்ணெய் ஸ்நானம் செய்ய வேண்டும் என்பது சம்பிரதாயம்.

தொகுப்பு : ஆர்.ஜானகிரங்கநாதன், சென்னை; பானு, வரகனேரி; எம்.பானுமதி, திருச்சி; ஏ.இந்திரா, ஈரோடு; மீனா கல்யாண், பூனே

புகைப்படம் : ரமாவெங்கடரமணன், பெங்களூரு

**Sreevatsa Global Village**
**COIMBATORE**

# குதூகல வாழ்வின்

IT CORRIDOR-ல், குமரகுரு காலேஜ் ஆப் டெக்னாலஜி, அத்திபாளையம் ரோடு, சத்திரோடு அருகில் கோயமுத்தூர்







## 43
**தனி வீடுகள்**
(3 படுக்கை அறை : 3000 sft)

## 448
**LUXURY FLATS**
(3 படுக்கை அறை : 1562 - 2140 sft)

### Common Amenities :

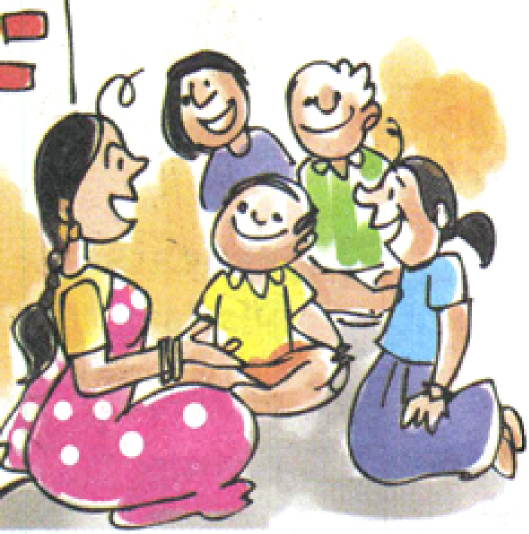
- நீச்சல் குளம்
- டென்னிஸ் கோர்ட்டுகள்
- கிளப் ஹவுஸ்
- கம்யூனிட்டி ஹால் & ஜிம்
- 24 மணி நேர பாதுகாப்பு
- ஒருங்கிணைக்கப்பட்ட இன்டர்நெட், சேட்டிலைட் ரேடியோ, சேட்டிலைட் டி.வி. மற்றும் கண்காணிப்புக் கேமரா போன்ற வசதி
- அத்திக்கடவு குடிநீர் மற்றும் போர்வெல் தண்ணீர் வசதி

கோவை, சரவணம்பட்டியில் IT பார்க்கிற்கு அருகில் 20 ஏக்கரில் ஸ்ரீவத்ஸா குளோபல் வில்லேஜ் என்ற புதியதோர் குடியிருப்பு உருவாகிறது. சிறிய நீரோடை, தென்னை மரத்தோப்பு மற்றும் பசுமைச் சூழலுக்கிடையே இந்த இல்லங்கள் அமைய உள்ளன. மேலும் கல்லூரிகள், பள்ளிகள் மற்றும் Cognizant, Robert Bosch, Ford, KGISL முதலிய IT கம்பெனிகளும் வெகு அருகாமையிலேயே உள்ளன. இங்கிருந்து காந்திபுரம் 8 கி.மீ.-ம், விமான நிலையம் 9 கி.மீ.-ம், ரயில்வே ஸ்டேஷன் 10 கி.மீ. தூரத்திலும் அமைந்துள்ளன.

**ஸ்ரீவத்ஸாவின் சிறப்பம்சங்கள்**

கோவையில் பல்வேறு டவுன்ஷிப் மற்றும் அடுக்குமாடிக் குடியிருப்புகளை வெற்றிகரமாக உருவாக்கியுள்ள ஸ்ரீவத்ஸா ரியல் எஸ்டேட் பி. லிட். நிறுவனம் தரத்திற்கும் நம்பிக்கைக்கும் பெயர் பெற்றது. இந்நிறுவனத்தினால் நேர்த்தியுடன் கட்டப்படும் ஒவ்வொரு இல்லமும் வாங்குபவர்களை முழு திருப்தியடையச் செய்கிறது.

சிறப்பம்சங்கள் பல கொண்ட இந்த இல்லங்களை உடனே உங்களுடையதாக்கிக் கொள்ளுங்கள்.



சித்தியின் பிள்ளைகள், மாமாவின் பிள்ளைகள் என ஏழெட்டு வாண்டுகள் பாட்டியின் வீட்டில் கூடியிருந்தோம்.

ஒரு நாள் சித்தி எங்களிடம், ''யாராவது எதையாவது உங்களுக்குக் கொடுத்தா, (பரிசுப் பொருள், தின்பண்டங்கள்) உடனே வாங்காமல் மறுக்கணும். இரண்டாவது முறை வற்புறுத்தினால், பெரிய வங்க வாங்கிக்கச் சொன்னா மட்டுமே வாங்கிக்கணும்'' என்றார். உடனே என் மாமா பையன் (5 வயது), ''அவங்க மறுபடி வற்புறுத் தாமலே இருந்துட்டா...?'' என்றதும் சித்தியுடன், சேர்ந்து அனைவரும் சிரித்து விட்டோம்.

- பி.எஸ்.நிம்மி, மதுரை

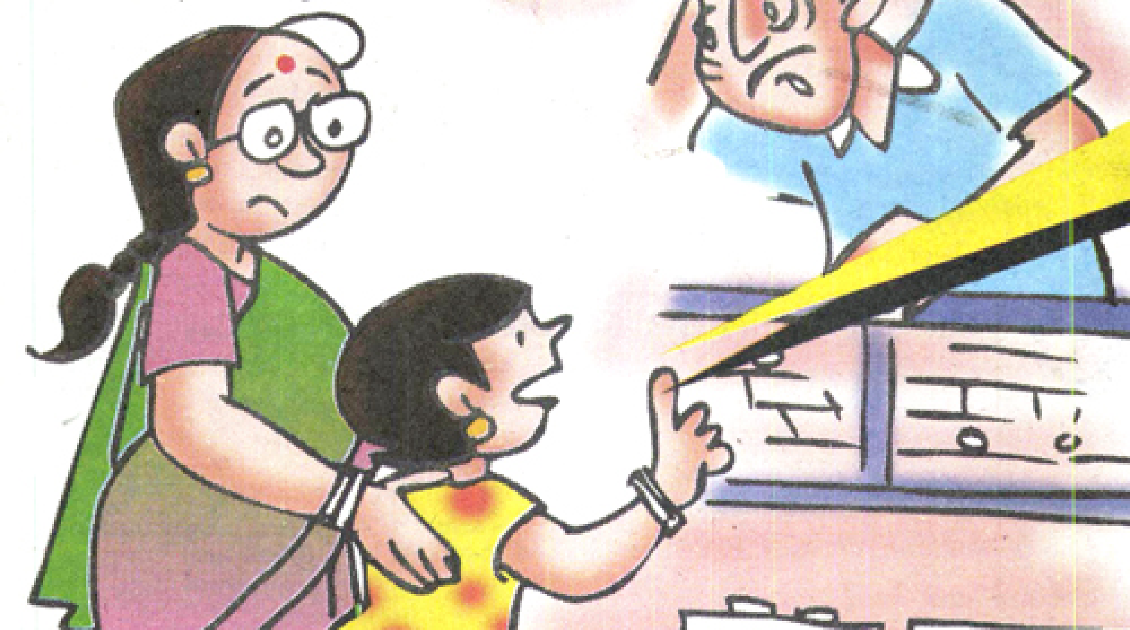
என் பேத்தியுடன் கோயிலுக்குப் போய்விட்டு வரும்போது கேக் வேண்டுமென்றாள். அருகில் இருந்த பேக்கரிக்குப் போய் ''என்ன கேக் வேணும் சொல்?'' என்றேன். அதற்கு அவள், ''எனக்கு ஒன்னரை கேக்தான் வேணும்'' என்றாள். ''ஒன்னரை கேக் தரமாட்டாங்க. இரண்டா வாங்கிக்கோ'' என்றேன். அவள் திரும்பத் திரும்ப ஒன்னரை கேக்தான் வேண்டும் என்று கேட்க நானும், கடைக்காரரும் செய்வதறியாது திகைத்தோம்.

அந்தச் சமயத்தில் என் பேத்தியின் வயசுடைய குழந்தையுடன் ஒரு பெண் வந்தாள். அவள் ''என்ன?'' என்று கேட்க நிலைமையைச் சொன்னேன்.

''என் பெண்ணும் இப்படித்தான். எல்லாம் டி.வி.யால் வர்றது. ரெண்டு வொன்டர் கேக் கொடுங்க'' என்று வாங்கி என் பேத்தியிடம் ஒன்றைக் கொடுத்துப் போனாள். வொன்டர் கேக் என்பதைத்தான் ஒன்னரை கேக் என்று கேட்டாள் என்பது புரிந்து சிரித்து வைத்தோம்.

- சங்கரி வெங்கட், பெருங்களத்தூர்





## குட்டீஸ் லூட்டி



**எ**ன்னுடைய மாப்பிள்ளை கார் வாங்கத் திட்டமிட்டார். எந்த வண்டி, எந்த மாடல், என்ன நிறம் வாங்குவது என ஆளாளுக்கு ஆலோ சனை கூறினார்கள்.

என் பேரன் கூலாக, ''அப்பா, பேசாம ஆம்புலன்ஸ் வாங்கிடுப்பா!'' என்றான். காரணம் கேட்டால் ''ஆம்புலன்ஸ்ல போனா எல்லா வண்டியும் நமக்கு வழி விடும், சிக்னல்லகூட நிக்க வேணாம்'' என்றானே பார்க்கலாம்! பெங்களூரு டிராஃபிக்குக்கு ஆம்புலன்ஸ்தான் லாயக்கு என்று கண்டறிந்த அவனது அறிவைப் பாராட்டாமல் என்ன செய்ய?

**- விஜயலக்ஷ்மி, பெங்களூரு**

# “ஒன்னரை கேக்தான் வேணும்!”

**நா**ன்கு வயதாகும் என்னுடைய மகள் ப்ருஹதி அவள் பாட்டியுடன் ஸ்ரீரங்கனாதர் கோயிலுக்கு அடிக்கடி சென்று வருவாள்.

ஒருநாள், பள்ளிக்கு நேரமாகியும் தூங்கிக் கொண்டிருந்தாள். ''இப்படித் தூங்கிக்கிட்டிருந்தா, எல்லோரும் உன்னை பேட் கேர்ள்னு சொல்லுவாங்க'' என்றேன். உடனே, அவள் எழுந்து, ''அப்போ, ரங்கனாதர் உம்மாச்சியும் தூங்கிக்கிட்டே இருக்காரே. அவரும் பேட் பாய் தானேம்மா?'' என்றாள் சட்டென்று. அவளது புத்திகூர்மையை நினைத்து மகிழ்ந்தோம்.

**- கே.தேவிகுமார், ஸ்ரீரங்கம்**

**தி**ருச்சியில் இருக்கும் எனது மகள் வீட்டுக்குச் சென்றிருந்தேன். எனது நான்கு வயது பேரன் ''தாத்தா ஏன் வரவில்லை?'' என்று நச்சரித்துக் கொண்டே இருந்தான். அவனை சமாதானப்படுத்தும் வகையில் ''தாத்தாவுக்கு ஃபோன் போட்டு வரச் சொல்றேன்'' என்றேன். ''நீ நம்பர் சொல்லு. நானே ஃபோன் செய்றேன்'' என்றான்.

நான் எனது கணவரின் ஃபோன் நம்பரை ''நைன், டபிள் ஃபோர், த்ரீ, ஃபைவ்...' என்று சொல்லிக் கொடுத்தேன். சிறிது நேரம் கழித்து அவன் என்னிடம் வந்து, ''பாட்டி, உன் ஃபோனில் நீயே தாத்தாவைக் கூப்பிடு. எங்கள் வீட்டு ஃபோனில், நைன் இருக்கிறது, ஃபோர் இருக்கிறது, த்ரீ இருக்கிறது, ஆனால் டபிள் மட்டும் இல்லை'' என்று சொல்ல நாங்கள் அனைவரும் சிரித்துவிட்டோம்.

**- உஷா சுப்ரமணியன், கும்பகோணம்**



# குக்கரி

ரூ.250/- பரிசு பெறும் ரெஸிபிகள்!

## அம்ருத கலசம்

**தேவையான பொருள்கள் :**
அரிசி மாவு - 1 கப்
நெய் - 4 மேசைக் கரண்டி
வெல்லத்தூள் - 3/4 கப்
நீர் - 1 1/2 கப்
உப்பு - ஒரு சிட்டிகை
ஏலப்பொடி - தேக்கரண்டி

**செய்முறை :** அரிசி மாவை, மிதமானத் தீயில், மணம் வரும் வரை வறுக்கவும், வெல்லத்தை நீரில் கரைத்து வடிகட்டி, கொதிக்க விடவும். ஒரு மேஜைக் கரண்டி நெய், ஏலப்பொடி, உப்பு, சேர்த்து (நிதானத் தீயில்) வறுத்த மாவைச் சிறிது சிறிதாகச் சேர்க்கவும். நன்றாகக் கிளறவும் உருட்டும் பதம் வரவேண்டும்.

மாவை ஆறவைத்து, கையில் சிறிது நெய் தடவிக் கொண்டு, சிறு சிறு கலசங் களாக வடிவமைக்கவும். ஒரொரு கலசத்துக் கும் ஒவ்வொரு மூடியையும் செய்யவும். அழகாக தினுசு தினுசு வடிவங்களில் ஜாடி, மூடிபோல் செய்து, ஜல் லடைத் தட்டில் வெள்ளைத் துணி யைப் பரப்பி, ஜல்லடையின்மேல் கலசங் களையும், மூடிகளையும் வைத்து 15 நிமிடங்கள் சிறு தீயில், ஆவியில் வேக வைக்கவும். சிறிது ஆறியபின், ஒவ்வொரு கலசத்திலும், விழுது நெய் 1/4 ஸ்பூன் விட்டு, மூடி போட்டு, பரிமாறவும்.

## அம்மணி கொழுக்கட்டை

**தேவையான பொருள்கள் :**
வறுத்த அரிசிமாவு - 1 கப்
நெய் - 2 மேஜைக்கரண்டி
நீர் - 1 1/2 கப்
உப்பு - 1 சிட்டிகை

**தாளிக்க :**
எண்ணெய் - 2 மேசைக்கரண்டி
தேங்காய்த் துருவல் - 2 மேசைக் கரண்டி
எலுமிச்சை சாறு - 2 டீஸ்பூன்
கடுகு, உளுத்தம்பருப்பு, பெருங்காயத் தூள், கறிவேப்பிலை, மஞ்சள் பொடி, உப்பு, பச்சை மிளகாய், கொத்தமல்லி - தேவையான அளவு

**கண்டிப்பாகப் பயன்படுத்த வேண்டிய பொருள்கள் : அரிசி மாவு + நெய்**

# க்வீன்!

## மிக்ஸ் அண்ட் மேட்ச் சமையல் போட்டி முடிவுகள்!



**குக்கரி க்வீன் போட்டிக்கு வந்து குவிந்த சமையல் குறிப்புகளைப் பொறுமையாக அலசி, சிறந்தவற்றைத் தேர்ந்தெடுத்துத் தந்த பானு சுரேஷுக்கு நன்றி!**

**செய்முறை :** 1 1/2 கப் நீரைக் கொதிக்கவிட்டு, 1 மேசைக் கரண்டி நெய், சிட்டிகை உப்பு, 1 ஸ்பூன் மாவு தூவிவிட்டு ஒரு கிளறு கிளறவும். பறகு மீதி மாவை, கொஞ்சம் கொஞ்ச மாகச் சேர்த்து நிதானத்தியில், கட்டி இல்லாமல் சுழற்றிக் கிளறவும். நன்குக் கிளறி சுருண்டு வந்ததும் மாவை ஆறவிட்டு, குட்டிக் குட்டி கோலிகளாக உருட்டி, சல லடைத் தட்டில், துணியின் மேல் இட்டு 12 நிமிடங்கள் வேகவிடவும்.

பிறகு, வாணலில் எண்ணெய், மீதி நெய், தாளிதம் செய்து, வெந்த அம்மணி குண்டுகளைச் சேர்த்து, சுடச்சுட, அம்ருத கலசங்களுடன் பரிமாறவும்.

அம்ருத கலசம் + அம்மிணிக் கொழுக் கட்டை ஜோரான காம்பினேஷன்.

இந்த அம்ருத கலசத்தை தை அமாவாசையன்று செய் வார்கள். மிகவும் விசேஷ மான ருசியான பலகாரம். எல்லா வயதினரும் விரும் பிச் சாப்பிடுவார்கள்.

**– ருக்மிணி ஸ்ரீனிவாசன், பெங்களூரு**

### பூனா அல்வா

**தேவையான பொருள்கள் :**

அரிசி மாவு - 1 கப்
பெரிய தேங்காய் - 1
சர்க்கரை - 150 கிராம்
முந்திரி பருப்பு - 10
நெய் - 1/2 கப்
ஏலக்காய் தூள் - 1/4 தேக்கரண்டி

**செய்முறை :** அரிசி மாவை சிறிது நெய் ஊற்றி இலேசாக வறுத்துக் கொள்ளவும். தேங்காயைத் துருவி நான்கு கப் அளவுக்கு பால் எடுத்துக் கொள்ளவும்.



முந்திரிப் பருப்பைப் பொடித்து, நெய் ஊற்றி, வறுத்துக் கொள்ளவும். ஒரு பாத்திரத்தில் தேங்காய்ப் பால், சர்க்கரை, அரிசி மாவு ஆகியவற்றை ஒன்றாகச் சேர்த்துக் கலந்து அடுப்பில் வைத்துக் கிளறவும். அடுப்பை நிதானமாக எரிய விடவும். தோசை மாவு பதம் வரும்போது மீதி நெய்யை ஊற்றிக் கிளறவும். நெய் தனியாகப் பிரிந்து, அல்வா திரண்டு வரும். அப்போது ஏலக்காய்த்தூள், முந்திரிப் பருப்பு போட்டு அலங்கரிக்கவும். இந்த 'பூனா அல்வா' அழகாகத் துண்டு போட வரும்.

**- ஆர்.சுகுணா ரவி, சங்கரன்கோவில்**



## கரகர மொறு மொறு ரிங்ஸ்

(தெலுங்கில் இதை கோடிம் பில்லலு அல்லது செகோடிலு என்று சொல்வார்கள்)

**தேவையான பொருள்கள் :**

அரிசி மாவு - 1 கப்

பொட்டுக்கடலை மாவு - 1/4 கப் (பொட்டுக்கடலையை மிக்ஸியில் போட்டு மாவு ஆக்கி சலித்தது.)

நெய் - 4 டேபிள் ஸ்பூன்

மிளகாய்த் தூள் - 2 டேபிள் ஸ்பூன்

ஜீரகம் - 1 டேபிள் ஸ்பூன்

உப்பு, எண்ணெய் - தேவையான அளவு

**செய்முறை :** அகலமான கிண்ணத்தில் அரிசி மாவு, பொட்டுக்கடலை மாவு, மிளகாய்த் தூள், ஜீரகம், உப்பு ஆகியவற்றைப் போட்டு நன்றாகக் கலக்கவும். பிறகு, 4 டேபிள் ஸ்பூன் நெய்விட்டு நன்றாகக் கலக்கவும். அத்துடன் சிறது தண்ணீர் விட்டு கெட்டியாகப் பிசைந்து கொள்ளவும். கொஞ்சமாக மாவு எடுத்துக் கொண்டு (சீடை அளவுக்கு) அதை இரண்டு உள்ளங்கைகளால் சின்ன டியூப் மாதிரி செய்து இரு முனைகளையும் சேர்த்து சிறுசிறு ரிங்குகளாக செய்து வைத்துக் கொள்ளவும். வாணலியில் எண்ணெய் வைத்து, அது காய்ந்தவுடன் இந்த வளையங்களைப் போட்டு, பொன்னிறமாகப் பொரித்து எடுக்கவும்.

**- மீனாக்ஷி வெங்கடேஷ், திருப்பதி**

## அக்கி ரொட்டி

**தேவையான பொருள்கள் :**

அரிசி மாவு - 3 கப்

தேங்காய்த் துருவல் - 1 கப்

பொடியாக நறுக்கிய வெங்காயம் - 1 கப்

பச்சை மிளகாய் - 6

பொடியாக நறுக்கிய கொத்துமல்லித் தழை - 1 கப்

உப்பு - தேவையான அளவு

நெய் - 1/2 கப்

சீரகம் - 2 டீஸ்பூன்

எண்ணெய் - தேவையான அளவு

**செய்முறை :** முதலில் பாத்திரத்தில் உப்பு, நெய் விழுது இரண்டையும், சேர்த்து நன்றாக தேய்த்துக் கொள்ளவும். அதில் அரிசி மாவு, மல்லித் தழை, வெங்காயம்,

## ஸ்ரீஹயக்ரீவர் ஜெயந்தி!

கல்விக் கடவுள் ஸ்ரீஹயக்ரீவர். இவர் கலைமகளுக்கு குருவானவர். குதிரை முகம் கொண்டவர். திருமாலின் திருவடிவங்களில் ஒன்றாக விளங்கும் இவரது ஜெயந்தி ஆவணி 17 (செப்டம்பர் 2). கடலூர் திருவஹிந்திபுரத்தில் இவ்விழா சிறப்பாக நடைபெறும். இயன்றவர்கள் தரிசித்து வரலாம்.

– ஐ.பூர்ணிமா, திருச்சி



பச்சை மிளகாய், தேங்காய்த் துருவல், சீரகம் எல்லாவற்றையும் சேர்த்து சிறிது தண்ணீர் விட்டு சப்பாத்தி மாவு பதத்துக்குப் பிசைந்து கொள்ளவும்.

அகலமான வாணலியில் உட்புறமாகச் சிறிது எண்ணெய் தடவி, ரொட்டி மாதிரி தட்டவும். சுற்றிலும் எண்ணெய் விட்டு மேலே ஒரு மூடியால் மூடிவிடவும். கீழ்ப் பாகம் பொன்னிறமாக வேகும்வரை விட வேண்டும். மேல் பகுதியை சிறிது திருப்பிப் போட்டுவிட்டு இளந் தணலில் வைத்து, எடுத்துவிட வேண்டும். இதுவே சுவையான அக்கி ரொட்டி.

இதை வாழை இலையில் போளி மாதிரி தட்டி, தோசைக் கல்லில் போட்டும் எடுக்கலாம். இது ஒரு கர்நாடக ஸ்பெஷல் சிற்றுண்டி.

– லக்ஷ்மி நாகேஸ்வரன், பெருந்துறை

## காகி பேட் காஜா

**தேவையான பொருட்கள் :**

மைதா 1 கப்
பேணி ரவை - 1 கப்
நெய் - 1/2 கப்
அரிசி மாவு - 1/2 கப்
எண்ணெய் அல்லது டால்டா - பொரிக்க
குங்குமப் பூ - சிறிதளவு
சர்க்கரை - 1 1/2 கப்

**செய்முறை :** மைதா மற்றும் ரவையைச் சிட்டிகை உப்பு கலந்து சிறிதளவு நீர் விட்டு கெட்டியாகப் பிசைந்து வட்டமாகச் சுழற்றி விரல்களினால் நன்கு தேய்க்கவும். க்ரீம் போல் வெண்மை நிறமாக வரும்.

சர்க்கரையை அடுப்பில் வைத்து 1 1/2 கப் நீர் சேர்த்துக் கம்பிப்பாகு செய்து வைக்கவும். பாகில் குங்குமப் பூ கலக்கவும். பிசைந்து வைத்த மாவைச் சிறு சிறு உருண்டைகளாக்கி மெல்லிய அப்பளங்களாக இடவும். அதன் மேல் அரிசி மாவு, நெய்க் கலவையைத்தடவி 2 அங்குல அகலத்துக்குச் சுருட்டி மடிக்கவும். அதை இரு சிறு துண்டங்களாக வெட்டிக் கொள்ளவும். வெட்டியத் துண்டங்களை ஓரத்தில் இலேசாக அழுத்தி எண்ணெய் அல்லது டால்டாவில் சிவக்கப் பொரித்துப் பாகில் போடவும். சற்று நேரம் ஊறியபின் வெளியில் எடுத்து ஒன்றிரண்டாகப் பொடித்த, பாதாம் பருப்பு, முந்திரிப் பருப்பைத் தூவி வைக்கவும். சர்க்கரை பூத்த சுவையான காஜா தயார்.

– கே.நிருபமா, பூனே

# கடல் கடந்து...

**சென்னையில் பல காலங்களாக பத்திரிகை, திருமணங்கள் என ஜமாய்த்துக் கொண்டிருக்கும் புகைப்படக் கலைஞரான ஸ்ரீஹரியின் வெளிநாட்டு அனுபவங்கள்!**



**நா**ன் எடுக்கும் திருமணப் படங்களில் பத்து சதவிகிதம் கலை நயத்தோடும், கிரியேட்டிவிட்டியாகவும் இருக்க ஆசைப்படுவேன். ஆனால், அந்தப் படங்கள்தான் மற்ற படங்களைக் காட்டிலும் அழகாக இருப்பதாக எல்லோரும் பாராட்டுவார்கள்.

2007ம் வருடம் ஒரு வாடிக்கையாளரின் அழைப்பின் பேரில் ஜெர்மனி நாட்டுக்குச் சென்று திருமணப் படங்களை எடுத்து வந்தேன். அப்போது நான் எடுக்கும் அழகைப் பார்த்து உங்களை சுவிட்சர்லாந்து நாட்டில் எங்கள் வீட்டுத் திருமணத்துக்கு அழைப்பேன் என்று அங்கு வந்திருந்த ஒரு நண்பர் கூறினார். நான் ஏதோ எல்லோரும் பழகும் போது சொல்லும் ஒரு வார்த்தை என்று விட்டுவிட்டேன்.

ஆனால் போன மார்ச் மாதம் அந்த நண்பர் தொலைபேசியில் ஏப்ரல் 19ம் தேதி திருமணம், சுவிட்சர்லாந்து வர வேண்டும் என்று அன்புக் கட்டளையிட்டார். நானும் சுவிட்சர்லாந்து தூதரகம் இங்கு இல்லாத காரணத்தினால், வேலைப் பளுவுக்கு இடையிலும் காலை விமானம் பிடித்து மும்பை சென்று சுவிட்சர்லாந்து விசா நேர்முக தேர்வை முடித்து இரவு விமானம் மூலம் சென்னை வந்தேன்.

ஆனால் இவ்வளவு கஷ்டப்பட்டும் சுவிஸ் விசாவை நிராகரித்துவிட்டார்கள். ஏன் என்று விசாரித்தபோது, அந்த நாட்டுக்குச் செல்ல வேண்டுமானால் வங்கிக் கணக்கில் பல லட்சம் ரூபாயும் மேலும் பல ஆவணங்களையும் சமர்ப்பிக்க வேண்டுமாம்.

விசா கிடைக்காததைக் கேள்விப்பட்ட சுவிஸ் நண்பர், "உங்களுக்கு ஜெர்மனி நாட்டுக்கு ஸ்பான்ஸர் தருகிறேன். நீங்கள் ஜெர்மனி வந்து சுவிஸ் நாட்டுக்கு வரலாம்" என்று கூறினார். விழாவுக்குப் பத்து நாட்களே உள்ள நிலையில் அந்த நண்பர் இவ்வளவு முயற்சி எடுத்தது சந்தோஷமாக இருந்தது.



**ஒ**ரு வழியாக விசா பெற்று பத்து மணி



# கல்யாண க்ளிக்ஸ்!

சாலைகள், சிக்னலை மதிக்கும் வாகனங்கள் என எல்லாவற்றிலும் ஓர் ஒழுங்கு தென்பட்டது.

அங்கே திருமண வீட்டார், தன் குடும்பத்தில் ஒருவரை போல் பார்த்து கொண்டனர். திருமணத்தில் பல ஐரோப்பிய நாட்டில் இருந்து வந்த நண்பர்கள், அவரவர் நாட்டுக்கு வந்து படங்கள் எடுக்க வேண்டும் என்று வேண்டுகோள் விடுத்தனர். ஒவ்வொரு நாளும் ஒவ்வொரு வீட்டில் வாட்ச், ஷர்ட் என்று பரிசுப் பொருள்களைத் தந்து சாப்பிட அழைத்திருந்தனர்.

நேர விமானப் பயணம் முடித்து ஐரோப்பிய நாட்டுக்குச் சென்றேன்.

41,284 கிலோ மீட்டர் கொண்ட சுவிட்சர்லாந்து ஓர் அழகிய தேசம். சுவிட்சர்லாந்தைச் சுற்றி ஜெர்மனி வடக்கிலும், பிரான்ஸ் மேற்கிலும், இத்தாலி தெற்கிலும், ஆஸ்டிரியா கிழக்கிலும் உள்ளது. சுவிட்சர்லாந்தில் ஜெர்மன், பிரான்ஸ், இத்தாலியன், ரோமனச் என்ற நான்கு மொழிகள் உள்ளன. இங்கு வங்கி வர்த்தகம் தான் முதன்மை. சாக்லெட், வைன், விவசாயம் முதலியவற்றிலும் ஈடுபடுகிறார்கள்.

சுவிட்சர்லாந்து பனிமலையில் நடந்து சென்ற அனுபவம் அற்புதமானது. அங்கே இருநூறு கிலோ மீட்டர் வேகத்தில் காரில் சென்றாலும் அவர்கள் ஒழுக்கத்தைக் கடைப்பிடிக்கிறார்கள். குப்பை இல்லாத

கிளம்பும்போது பெண்ணின் தாயார், ''ஸ்ரீஹரி, திருமணத்துக்கு நிறைய பணம் செலவு செய்தாலும் நீங்கள் எடுக்கும் நல்ல படங்கள் தான் என்றும் எங்கள் நினைவுகளில் இருக்கும்; அதனால் தான் உங்களை கடல் கடந்து அழைத்திருந்தோம்'' என்று பாசம் பொங்க கூறினார்.

''இந்தியாவில் இருந்து புகைப்படம் எடுக்க ஸ்ரீஹரி வந்திருப்பது எங்களுக்கு சந்தோஷம்'' என்று ஒலிபெருக்கி மூலம் அறிவித்ததும், எல்லோரும் கை தட்டினார்கள். உண்மையில் நான் சார்ந்திருக்கும் புகைப்படத் துறைக்கு கிடைத்த கைதட்டலாகவே அதைக் கருதுகிறேன்'' என்கிறார் ஸ்ரீஹரி.

ஸ்ரீஹரியின் இணையதளத்தைப் பார்க்க ஆவலாக உள்ளதா? தட்டுங்கள் உங்கள் கம்ப்யூட்டரை www.sriharíphotos.in

வெளிநாட்டு அனுபவம்

பேராசிரியர். இல. கோமதி

"மனம் என்னும் மாடு அடங்கில் தாண்டவக்கோனே - முக்தி
வாய்த்தது என்று எண்ணேடா தாண்டவக்கோனே"

கிராமங்களில் நடக்கும் திரு விழாக்களின் போது இந்த பாட லைப்பாடி மயிலாட்டம், ஒயிலாட் டம் முதலிய கூத்துக்களை ஆடு வார்கள். மிகவும் ஆழமான ஆன் மிகக் கருத்தைக் கொண்ட இடைக் காட்டுச் சித்தரின் பாடல் இது.

மனிதனுடைய ஐந்து புலன் களையும் ஆட்டுவிக்கும் மனம் மாடு போல அலைபாயக் கூடியது. பார்க்கிற பொருள்களெல் லாம் தனக்கு வேண்டும் என்று ஆசைப்பட்டு அவற்றின் பின்னால் செல்லும் தன்மை கொண்டது. கட்டுக்கு அடங்காது அலையும் இந்த மனதினை அடக்கி விட்டால், மோட்சம் பெறலாம் என்பது இடைக்காட்டுச் சித்தரின் கருத்து.

மதுரைக்கு அருகில் இடைக்காடு என்னும் ஊரில் பிறந்ததால் இடைக்காட் டுச் சித்தர் என்ற பெயரைப் பெற்றார் என்று கூறுவார்கள். தொண்டை நாட்டில் (காஞ்சி புரம், திருவண்ணாமலை, திண்டிவனம் ஆகிய பகுதிகள்) இடையன்மேடு, இடை யன் திட்டு என்னும் கிராமங்களில் வாழ்ந்த தால் இப்பெயரைப் பெற்றார் என்று வேறு

# இன்னல் தீர்த்த





சிலர் சொல்வார்கள்.

இடைக்காட்டுச் சித்தர் இடையர் குலத்தைச் சேர்ந்தவர் என்று நம்புவதற்கு ஏராளமான ஆதாரங்கள் உள்ளன. இவரது பாடல்களில் மாடு, பசு, பால் கறத்தல், கோனார், ஊதுகுழல், போன்ற சொற்கள் காணப்படுகின்றன. இந்தச் சொற்கள் இடையர்களின் வாழ்க்கையோடு சம்பந்தப் பட்டவை. பல இடங்களில் நாராயணக் கோன், தாண்டவக் கோன் என்ற சொற்கள் இடம் பெறுகின்றன. நாராயணக்கோன் என்பது திருமாலையும், தாண்டவக்கோன்

# இடைக்காட்டுச் சித்தர்!

என்பது சிவபெருமானையும் குறிக்கின் றன.

திருவண்ணாமலையை அடுத்த காடு





களில், ஆடுகளை மேய்க்கும் தொழில் செய்து கொண்டிருந்தார் இடைக்காடர். ஒரு நாள் ஆடுகளை மேய விட்டு விட்டு, ஒரு மரத்தடியில் கொம்பை ஊன்றிவைத்து விட்டு மௌனமாக உட்கார்ந்திருந்தார். அப்போது அந்த வழியாக வந்த ஒரு சித்தர், இவரைக் கண்டார். வந்தவர் சித்தரென்று அறியாத இடைக்காடர், ''சாமி! நிற்கிறீர்களே உட்காருங்கள்'' என்று தர்ப்பைப் புல் விரிப்பு செய்து அவரை அமரச்செய்தார். ஆட்டுப்பால் கறந்து கொண்டு வந்து கொடுத்து, ''ஐயனே! இந்த ஏழையிடம் இப்போது இது தான் உள்ளது. ஏற்றுக் கொள்ளுங்கள்'' என்றார். சித்தரின் மனம் நெகிழ்ந்தது. ஆட்டுப்பாலை வாங்கிப் பருகினார்.

ஞானப்பாலை இடைக்காடருக்கு வழங்கத் திருவுள்ளம் கொண்டார். வைத்தியம், யோகம், ஞானம், சோதிடம் ஆகியவற்றைக் கற்பித்தார். அது வரை எழுத்தறிவில்லாமல் இருந்த இடைக்காடர், வெகு விரைவில் யோக ஞானம் வாய்க்கப் பெற்றார். இடைக்காடர் முற்பிறவிகளில் செய்த தவப்பயனால், சித்தர்களின் அருளாசியும், அருள் கல்வியும் விரைவில் கிடைத்தன.

கற்பிக்க வேண்டிய எல்லாவற்றையும், கற்பித்து முடித்த பின்னர் சித்தர் மறைந்து விட்டார். மனம் தெளிந்து இறைஞானம் வாய்க்கப் பெற்ற இடைக்காடர், தாம் உணர்ந்த ஞானத்தைப் பாடல்களாகப் பாடினார்.

**இ**டைக்காட்டுச் சித்தர் சோதிடக் கலையில் மிகச் சிறந்து விளங்கினார். பஞ்சாங்கங்களில் அந்தந்த ஆண்டுக்குரிய பொதுப்பலனைக் கூறும் தனிப்பாடல் இடைக்காடாரின் பாடலாகவே கூறப்படுகிறது. உதாரணத்திற்கு ஒரு பாடலைப் பார்ப்போம்.

***வெகு தான்ய வருடம் மேதினியில் எல்லாம்***
***தரு மாறி பின் பெய்யும் தான் முன் முகில் சோர்ந்து***
***கொஞ்ச மழை பெய்யும் குலவு கமழ தழைக்கும்***
***பஞ்சம் பருத்தி உப்பு பாழ்.***

வெகுதான்ய வருடத்தில் மழை தாமதமாகப் பெய்யும், உப்பு விலை ஏறும். நாட்டில் பஞ்சம் வரும்; என்று இடைக்காடர் அன்று சொன்னது இன்று உண்மையாகி விட்டது அல்லவா?

**இ**டைக்காட்டுச் சித்தர் தம்முடைய சோதிட அறிவால், தாம் வாழ்ந்த காலத்தில், சில வருடங்களுக்குப் பின் நாட்டில் பஞ்சம் வரப் போகிறது என்பதை அறிந்து கூறினார். முன்னேற்பாடாகத் தமது ஆடுகளுக்கு எல்லாக் காலங்களிலும் கிடைக்கக் கூடிய எருக்க இலையை

**ஒ**ரு முறை விஷ்ணு பகவானை வழிபடுபவர்களுக்குள் தர்க்கம் ஏற்பட்டது. விஷ்ணுவின் எந்த அவதாரம் சிறந்தது? பத்து அவதாரங்களில் எந்த அவதாரத்தை வழிபட்டால் என்ன பயன் கிடைக்கும்? என்பது தான் அவர்களுடைய சந்தேகம். அவர்களுடைய கேள்விகளுக்கு பூடகமாக 'ஏழை, இடையன், இளிச்சவாயன்' என்று இடைக்காடர் பதில் கூறினார். வந்தவர்களுக்கு ஒன்றும் புரியவில்லை.

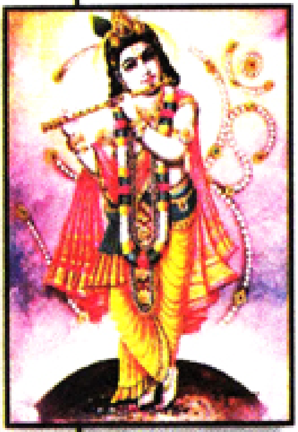
***ஏழை*** : தசரதச் சக்கரவர்த்தியின் திருமகனாகப் பிறந்தும் காட்டில் ஏழையாக வாழ்ந்த இராமவதாரம்.

**இடையன்** : இடையர் குலத்தில், ஆயர்பாடியில் வாழ்ந்த கிருஷ்ணாவ

தாரம்.

**இளிச்சவாயன் :** தூணிலும் துரும்பிலும் இறைவன் இருக்கின்றான் என்ற உண்மையை உலகத்துக்கு நிரூபிக்க வாய் திறந்து நின்ற உக்கிரமூர்த்தியான நரசிம்ம அவதாரம் என்பதே சித்தரின் பதிலுக்கான அர்த்தம்.

சித்தர்களுக்கு, எல்லா அவதாரமும், எல்லாத் திருவுருவங்களும் உணர்த்தும் பரம்பொருள் ஒன்று தான். எனினும் மக்களின் அறிவுத் திறனுக்கு ஏற்றபடி, அவரவர்களின் பக்குவ நிலைக்குத் தகுந்தபடி, எளிய முறையில் உபதேசம் செய்வது தான் அவர்களுடைய சிறப்பு அம்சம்.





உணவாகக் கொடுத்து பழக்கி வந்தார்.

குறுவரகு என்னும் தானியத்தை, மண்ணோடு கலந்து பிசைந்து சுவர்களை எழுப்பி, குடிசை அமைத்துக் கொண்டு வாழ்ந்து வந்தார். அவர் எதிர்பார்த்தபடியே நாட்டில் பஞ்சம் வந்தது. மக்கள் உணவும், தண்ணீரும் கிடைக்காமல் துன்பப்பட்டார்கள். நாடே பாலைவனம் போல வறட்சியுடன் இருந்தது. எருக்க இலையைச் சாப்பிட்ட ஆடுகள், உடலில் அரிப்பெடுத்து உடலை சுவர்களில் உரசின. அப்படி உராயும் போது குறுவரகு தானியங்கள் கீழே உதிர்ந்தன. அவ்வாறு உதிர்ந்த தானியங்களை மட்டும் எடுத்துக் கஞ்சி காய்ச்சி உண்டு வாழ்ந்து வந்தார் இடைக்காடர். பஞ்சத்தில் கஷ்டப்படாமல், எப்போதும் போல இடைக்காடர், தம் ஆடுகளுடன் வாழ்ந்து வந்தார்.

இதனைப் பார்க்க நவக்கிரகங்களும் இடைக்காடரின் குடிசைக்கு விஜயம் செய்தார்கள். அவர் மிக மகிழ்ச்சியுடன் கிரகங்களை வரவேற்று தானியக் கஞ்சியும், ஆட்டுப்பாலும் கொடுத்து உபசரித்தார். எருக்க இலைச் சத்து கலந்த பால் ஆதலால் அதைப் பருகியவுடன் கிரகங்களுக்கு மயக்கம் ஏற்பட்டது. மயங்கி இருந்த நிலையில் கிரகங்களைப் பார்த்த இடைக்காடர், அவை எந்த அமைப்பில் இருந்தால் மழை பெய்யுமோ, அந்த அமைப்பில் அவற்றை மாற்றி வைத்து விட்டார்.

வானம் இருண்டது. மேகக்கூட்டங்கள் மழையைப் பொழிந்தன. நவக்கிரக நாயகர்கள் கண் விழித்துப் பார்த்தார்கள். நாட்டில் வறட்சியைப் போக்கிய இடைக்காடரைப் பாராட்டி, அவருக்கு வேண்டிய வரங்களைக் கொடுத்து சென்றார்கள். சித்தரின் புகழ் நாடெங்கும் பரவியது.

இடைக்காட்டுச் சித்தர் போகரின் மாணவர் என்றும், ஆடு மேய்த்துக் கொண்டிருந்த இவருக்கு ஞான நெறியினை உபதேசித்தவர் போகரே என்பதும் நமக்குத் தெரிய வருகிற செய்திகளாகும். குருநாதராகிய போகர், தாம் சமாதி கொள்ளப் போகுமுன்னர், இடைக்காடரைத் திருவண்ணாமலைக்குச் செல்லுமாறு கட்டளையிட்டாராம். திருவண்ணாமலையில் பல ஆண்டுகள் தவம் செய்து அங்கேயே சமாதி நிலை அடைந்து, இன்றும் அழியா புகழுடன் நிலை பெற்றிருக்கிறார் இடைக்காட்டுச் சித்தர்.

***(சித்தர் நெறி தொடரும்)***



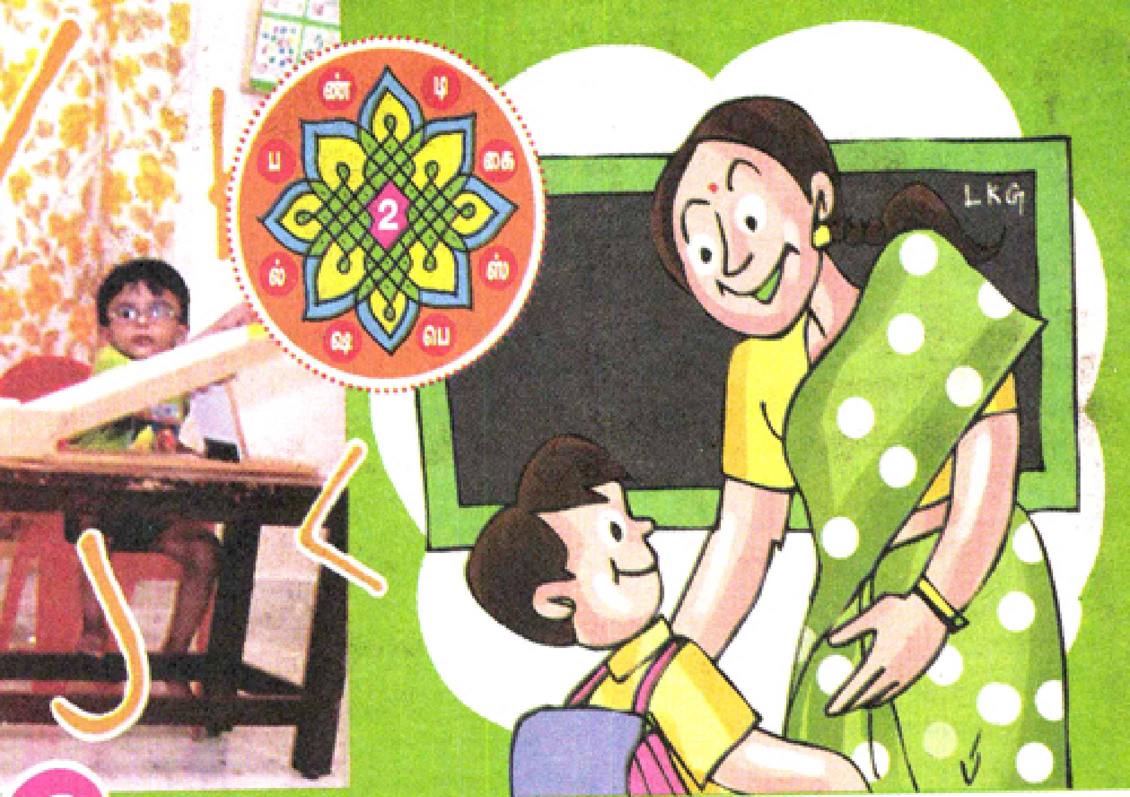

# உங்கக் குழந்தைக்கு

**புரட்டாசி மாதம் வந்தால் நவராத்திரி விழா, களை கட்டும். அதை அடுத்து நாம் சிந்திக்கும் விஷயம் விஜயதசமியன்று இரண்டரை வயது நிரம்பிய குழந்தையை எந்தப் பள்ளியில் சேர்ப்பது என்பதுதான்.**

சிறந்தப் பள்ளிக்கூடம் எது என்று தேடும்போது சிறந்த கல்வி முறை எது என்பதைத் தான் கவனிக்க வேண்டும். பல பெற்றோர்கள் இதனைக் கவனிக்கத் தவறிவிடுகிறார்கள். அதனால்தான் ''சரியாகப் படிக்கவில்லை'' ''மார்க் வாங்கவில்லை'' எனப் புலம்பித்தள்ளி, ட்யூஷனுக்கு அனுப்ப வேண்டிய சூழ்நிலை உருவாகின்றது.

சிறந்த கல்வி முறை என்பது என்ன? கல்வி என்பது கற்றல் மட்டும் அல்ல. கற்றுக் கொள்வது எல்லாம் கல்வியாகி விடாது. எதைக் கற்க வேண்டும்? எப்படிக் கற்க வேண்டும்? என்னென்ன கற்க வேண்டும்? கற்கும் வயது என்ன? கற்ற விஷயங்கள் வாழ்க்கையில் எவ்வாறு பயன்படக்கூடியது? ஒரு மாணவனுக்கு நடைமுறை வாழ்க்கைக்கு தரப்பட வேண்டிய கல்வி என்ன? என்றெல்லாம் பெற்றோர்கள் சிந்திக்க வேண்டும். அப்போதுதான் குழந்தையின் தனித்திறமை என்ன? தகுதி என்ன? எந்தத் துறையில் அவன் சிறந்து விளங்க முடியும் என்பது தெளிவாகும்.

இவ்வாறு சிந்திக்கும்பொழுதுதான், எதிர்வீட்டுக் குழந்தை படிக்கும் பள்ளியில் நம் குழந்தையைப் படிக்க வைக்கலாமா என்ற எண்ணத்தை விட்டு, தன் குழந்தைக்குப் பொருத்தமான பள்ளியைத் தேட முயற்சிப்பார்கள். சரி! இரண்டரை




# 2 1/2 வயசா?

வயது குழந்தையை எத்தகையைப் பள்ளியில் சேர்ப்பது?

இரண்டரை வயது குழந்தையின் உடல் வளர்ச்சியின் அடிப்படையில் அவன் உயரத்துக்கு எட்டும் அளவில் பொருள்கள் தெரிய வேண்டும். கல்விப் பொருள்களை அவனே தூக்கி, நகர்த்தி செய்யுமளவு இருக்க வேண்டும். மனவளர்ச்சியினைப் பார்க்கும்போது இந்த வயது குழந்தை தானே பொருள்களைத் தொட்டு, முகர்ந்து, தூக்கி, நகர்த்திப் பார்க்க ஆசைப்படும். மொழி ஆற்றல் மிகுந்திருப்பதால் எந்த மொழிச் சொற்களையும் உள்வாங்கிக் கொள்ளும் ஆற்றல் இருக்கும். எந்தப் பொருளையும் உற்று நோக்கியும், பிரித்துப் பார்த்தும், மடக்கி, உருட்டி செய்து பார்க்கும் ஆர்வமும், திரும்பத் திரும்ப சொல்வதையும் செய்வதையும் செய்துக் கொண்டிருக்கும்.

பெற்றோர்கள் இந்தக் காலகட்டத்தில் தன் குழந்தையின்மீது ஒரு முத்திரையைப் பதிவு செய்வார்கள். அதாவது ஒரு குழந்தை ஒரு விளையாட்டுப் பொருளையே திரும்பத் திரும்ப வைத்து விளையாடினால் அவன் பின்னாளில் வளர்ந்த பிறகு இவ்வாறாக ஆகிவிடுவான்; அவனுக்கு அதுதான் பிடிக்கும் என்று அந்தப் பொருளையே திரும்பத் திரும்ப வாங்கத் தருவதுண்டு. சில சமயங்களில் இந்தக் கணிப்பு உண்மையாகவும், பல சமயங்களில் பொய்த்தும் போவதுண்டு. அதனால் நீங்களாகவே ஒரு முத்திரையைப் பதித்து அவன் அப்படிதான் என்று நீங்களே வழிக்காட்டி விடாதீர்கள்.

குழந்தைகள், தன்னிச்சையாகச் செயல்படும் விதமாக ஒரு கல்வி முறை நூறு வருடத்துக்கு முன்பே உருவாக்கப் பட்டுவிட்டது. அதுதான் மாண்ட்டிசோரி

கல்வி முறை.

இந்தக் கல்வி முறை குழந்தை முழு மனிதனாக வளர, முப்பரிமாண வளர்ச்சி ஏற்பட உதவும் விதமாக அமைந்துள்ளது.

ஐம்புலன்களின் ஆற்றல் மிகுந்து காணப்படும் வயதில் அதற்கேற்ற செயல்பாடுகள் செய்யும்போது குழந்தையின் சிந்தனை மேம்பட்டு, அவன்/ள் ஆழ் மனத்தில் அது குறித்த கற்றல் பதிந்து விடுகின்றது. அவன் வளர்கின்ற ஒவ்வொரு வயதிலும் கற்ற கல்விக்கும் வெளி உலக நடவடிக்கைகளுக்கும் உள்ள தொடர்பை அவனால் புரிந்து கொள்ள முடிகின்றது.

இந்த வாழ்க்கைக் கல்வி மட்டும் தான் அவனது வளர்ச்சிக்கு உதவுமே தவிர பாடத்தைப் படித்துப் படித்து ஒப்பித்து, எழுதி எழுதிக் களைத்துப் போகும் படிப்பல்ல! குழந்தையின் மனதுக்குப் பிடித்த செயலாக அமையாததாலும் பெற்றோர்கள் ஆசிரியர்களின் துன்புறுத்தலுக்காக படிப்பு என்று அமைவதாலும் தான் இன்று நாம் குழந்தைகளின் கல்வி குறித்து மிகவும் கவலை கொள்கிறோம்.

கல்வி சரியான வழிகாட்டுதலாக அமையாததால்தான் அவனி(ளி)ன் அணுகு முறை, நடவடிக்கை, மனவளர்ச்சி இவற்றிலெல்லாம் சீர்கேடுகள் ஏற்பட்டு பிரச்னைக்குரியவனாக வளர்கிறான். ஆகையினால் பெற்றோர்கள் உங்கள் இடத்தில் மாண்ட்டிசோரி கல்வி முறை எந்தப் பள்ளியில் உள்ளது என்று தேடுங்கள். பணம், நேரம், தொலைவு என்றெல்லாம் உங்களை நீங்களே ஏமாற்றிக் கொள்ளாதீர்கள்.

குழந்தைகளின் படிப்பிற்காக செலவு செய்வது என்பது தீர்மானிக்கப்பட்ட ஒன்று. இன்று அரசாங்கம் நடத்தும் கார்ப்பரேஷன் பள்ளிகளில் இந்தக் கல்வி முறை அமல்படுத்தபட்டுள்ளது. மயிலாப்பூரில் சமஸ்கிருத கல்லூரிக்கருகிலுள்ள கார்ப்பரேஷன் பள்ளியில் 'நாம்வுரன் ட்ரஸ்ட்' உதவி பெற்று மாண்ட்டிசோரி கல்வி முறை அமலாக்கப்பட்டுள்ளது. மேலும், அரசாங்கம் கார்ப்பரேஷன் பள்ளிகளில் 'ஏபிஎல்' முறை என்று மாண்ட்டிசோரி கல்வி முறையினுக்கு மறு வடிவம் கொடுத்து அமல்படுத்தியுள்ளது. அதைப் பயன்படுத்தி நம் குழந்தைகளுக்கு சிறந்த கல்வியைத் தருவோம்!

**- சத்தியபாமா,**
**சென்னை - 49**





பில்டர் காஃபி போடும்போது கொஞ்சம் தூள் அதிகமாக போட்டுவிட்டால், டிக்காக்ஷன் இறங்குவதில்லை ஒரு பாத்திரத்தில் கொஞ்சம் தண்ணீரைக் கொதிக்க வைத்து அதில் பில்டரின் மேல் பாகத்தை ஒரு நிமிடம் வைத்து எடுத்தால், டிக்காக்ஷன் உடனடியாக இறங்க ஆரம்பித்துவிடும்.

**- சி.மணிமேகலை**


இருமனம் சேரும் திருமணம் என்றால்...
அழைத்து சிறக்க...
லவ்லி
www.lovely-cards.com
www.lovelyoffset.com
கார்ட்ஸ்
தயாரிப்பாளர்கள் :
லவ்லி ஆப்செட் பிரிண்டர்ஸ் (பி) லிட், 43-B, வேலாயுதம் ரோடு, சிவகாசி. ✆ 04562 - 220141, 221141
ஷோரூம்கள் :
No.40, புல்லா ரெட்டி அவென்யூ, ஷெனாய் நகர், சென்னை-600 030 ✆ 044-26200141
15, சிவன் சன்னதி, சிவகாசி. ✆ 04562 - 272141
50-A, டிராவலர்ஸ் பங்களா ரோடு, மா-பாளையம், மதுரை. ✆ 0452 - 4353141
HIG 6, அண்ணாநகர் மெயின் ரோடு, அண்ணாநகர், மதுரை. ✆ 0452-2539141
11வது தெரு, கொங்குநாடு ஆஸ்பத்திரி அருகில், டாட்டாபேடு, கோயமுத்தூர். ✆ 0422 - 4374181
• திருமண அழைப்பிதழ்கள் • டைரிகள் • காலண்டர்கள்



# பதக்க லக்ஷ்மி!

அறுபது வயதை நெருங்கிவிட்டாலே மூட்டு வலி, மூச்சிரைப்பு, இரத்த அழுத்தம் கூடவே பக்கவாத்தியமாக சர்க்கரை என்று அல்லாடும் நிறையப் பேர் இருக்க...

"இதெல்லாம் சும்மா" என்கிறார் கோவையைச் சேர்ந்த அறுபத்து நான்கு வயது லக்ஷ்மி லோகநாதன். மூத்தோர்களுக்கான தடகளப் போட்டிகளில் அறுபது வயதை தாண்டிய பிரிவினருக்கான போட்டிகளில் ஐந்து முறை ஆசியப் போட்டிகளுக்கும், மூன்று முறை ஒலிம்பிக் போட்டிகளுக்கும், தேர்வாகிச் சென்றிருக்கும் இவர் இரண்டு பேரக் குழந்தைகளின் பாட்டி!

ஹரியானாவில் ஹிசாரில் சமீபத்தில் நடைபெற்ற நேஷனல் லெவல் போட்டிகளில் உயரம் தாண்டுதல், மும்முறைத் தாண்டுதல் போட்டிகளில் முதல் இடம் பெற்றுத் தங்கப் பதக்கங்களையும், நீளம் தாண்டுதல், (4 x 100) தொடர் ஓட்டத்தில் இரண்டாம் இடம் பெற்று வெள்ளிப் பதக்கங்களையும் வென்று தேசிய சாதனை படைத்துள்ளார்.

மூவாயிரத்துக்கும் அதிகமானவர்கள் கலந்து கொண்ட இப்போட்டிகளில் தமிழ்நாடு ஒட்டுமொத்த சாம்பியன் பட்டத்தைத் தட்டி சாதனை படைத்திருக்கிறது. அடுத்ததாக இவர் கலந்து கொண்ட நான்கு வெவ்வேறு போட்டிகளிலும் பதக்கங்களை வென்ற ஒரே பெண் இந்தியாவில் இவர் ஒருவர்தானாம்.



கோவை நேரு விளையாட்டரங்கத்தில் பயிற்சி எடுத்துக் கொண்டிருந்த லக்ஷ்மியை சந்தித்தோம். 2009ல் பின்லாந்தில் நடந்த சர்வதேச விளையாட்டுப் போட்டிகளில் 'போல் வால்ட்' போட்டியில் மூன்றாம் இடம்

பெற்ற மகிழ்வில் உற்சாகமாகப் பேசினார்.

''முதன் முதலில் எனது ஐம்பத்தி ஐந்தாவது வயதில் இந்த மூத்தோருக்கான விளையாட்டுப் போட்டிகளில் பங்கேற்றேன்.

''பங்கேற்ற முதல் போட்டியிலேயே 100 மீட்டர், 400 மீட்டர், 1500 மீட்டர் ஓட்டப் போட்டிகளில் தங்கப் பதக்கங்களையும், குண்டு எறிதல், ஈட்டி எறிதல் போட்டிகளில் வெள்ளிப் பதக்கங்களையும் வென்ற பொழுது எனக்குள் இருந்த திறமைகளை அடையாளம் கண்டு கொண்டேன். மாநில அளவிலும் எனக்கே அதிக வெற்றிகள் கிடைத்தன.

''பிறகென்ன? என் கணவரின் பக்க பலத்துடன் உயரம் தாண்டுதல், போல் வால்ட், நீளம்தாண்டுதல், மும்முறை தத்தித் தாண்டுதல், என எல்லா விளையாட்டுக்களுக்கும் கடுமையான பயிற்சிகளை மேற்கொண்டேன். விளைவு? இதுவரை இருபதுக்கும் அதிகமான தங்கப் பதக்கங்கள். பதினைந்துக்கும் அதிகமான வெள்ளிப் பதக்கங்கள், பன்னிரண்டுக்கும் அதிகமான வெண்கலப் பதக்கங்களையும் வென்றிருக்கிறேன்'' என்கிறார் பெருமிதத்துடன்.

2009ல் தாய்லாந்தில் நடைபெற்ற ஆசிய தடகளப் போட்டிகளில் உயரம் தாண்டுதலில் தங்கப் பதக்கத்தையும், 80 மீட்டர் தடை ஓட்டத்தில் வெண்கலப் பதக்கத்தையும், மும்முறை தத்தித் தாண்டுதலில் நான்காம் இடத்தையும் பிடித்து இருக்கிறார்.

பதக்க நாயகியான இவர் இளைஞர்களும் பங்கேற்க தயங்கும் கடினமான போட்டிகளிலும் கால்பதித்து வருகிறார்.

இவர் போல் வால்ட் செய்யும் பொழுது சினிமாக்களில் வில்லனைப் பிடிக்க, கதாநாயகன் கழியூன்றி மதிலைத் தாண்டுவதுபோல் அநாயாசமாக உடம்பை இரப்பர் மாதிரி வளைத்துத் தாண்டுகிறார்.



உயரம் தாண்டுதலில் தன் உடம்பை பந்தாகச் சுருட்டி மறுபக்கம் விழுந்தபொழுது பிரமித்துப் போனோம்.

ஓட்டப் பந்தயங்களில் வில்லில் இருந்து புறப்பட்ட அம்பைப் போல் வேகமாகப் பாய்ந்து மின்னல் என இலக்கை அடைகிறார். அதிசயம்தான்!

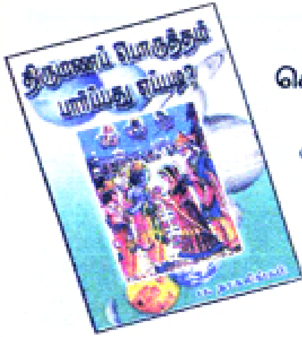
''பள்ளி நாட்களிலேயே எனக்கு விளையாட்டில் ஆர்வம் அதிகம். நானும், எனது கணவரும் உடற்கல்வி இயக்குநர்களாகப் பணிபுரிந்து ஓய்வு பெற்றவர்கள். பணியில் இருக்கும்பொழுது பல மாணவ மாணவிகளைச் சாதனையாளர்களாக உருவாக்கிய நாங்கள் பணி ஓய்வுக்குப் பிறகு எங்களை நாங்களே உயர்த்திக் கொண்டு இருக்கிறோம்'' என்கிறார்கள் தன்னடக்கத்துடன்.

எழுபத்து ஐந்து வயதாகும் இவர் கணவர் லோகநாதனும் ஒலிம்பிக் வரை சென்று மூத்தோர் தடகளப் போட்டிகளில் பல வெற்றிப் பதக்கங்களை அள்ளி வந்திருக்கிறார்.

– ஆர்.பாலா

# படிக்க... பயன் பெற...

## புக் பேங்க்



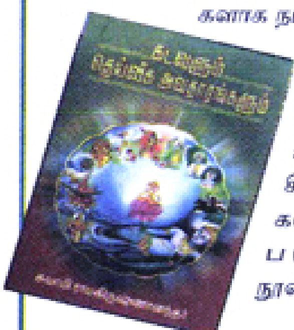
ப.நாகலிங்கம், அழகு பதிப்பகம், சென்னை - 49. விலை ரூ.30/-

பத்துப் பொருத்தங்களைப் பற்றிய விளக்கத்தோடு, ஒவ்வொரு பெண் நட்சத்திரத்துக்கும், ஆண் நட்சத்திரங்களுக்கும் எவ்வளவு பொருத்தங்கள் உள்ளன என்பதற்கான பட்டியல் அடங்கிய பயனுள்ள நூல்.




தமிழில் : புவனா பாலு. கண்ணதாசன் பதிப்பகம், சென்னை - 17. விலை ரூ.130

எப்படி மன்னிக்க வேண்டும் என்று தெரிந்து கொள்வதைவிட மன்னிக்கத் தயாராக இருக்க வேண்டும் என்பதே நாம் தெரிந்துகொள்ள வேண்டியது? இப்படிப் பல உயரிய சிந்தனைகள் விளக்கங்களுடன்.



சுவாமி ராமகிருஷ்ணானந்தர், தமிழில் டாக்டர் ஒய். ஹரிஹரன், ஸ்ரீராமகிருஷ்ண மடம், சென்னை-4, விலை ரூ.35

மனிதர்கள் கடவுளைச் சென்றடைய முடியாது என்பதால் அவரே அவதாரங்களாக நம்மிடையே வருகிறார் என்பது போன்ற உயரிய சிந்தனைகளை ஏற்படுத்துகிற நூல்.




மினி மாக்ஸ், நியூ ஹொரைஸன் மீடியா பி.லிட்., சென்னை - 18. ரூ.25/-

உப்பு பிஸ்கெட்டின் மேல் வேகவைத்த காய்கறிகளை வைத்துத் தந்தால், குழந்தைகளைக் கவர முடியுமாம். இப்படிச் சுவையான தயாரிப்புகள். எளிய செய்முறை விளக்கங்கள்.

**வாசகன்**



என்.வி.பாலு. ஸ்ரீஅரபிந்தோ சொஸைட்டி சென்னை - 40. விலை ரூ.25

ஸ்ரீ அரவிந்தர், ஸ்ரீஅன்னை ஆகியோரின் சிந்தனைகளிலிருந்து தொகுப்பு.



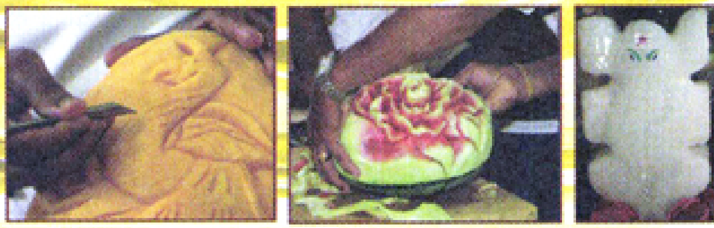

கீர்த்தி, அழகு பதிப்பகம், சென்னை - 49. ரூ.15/-

முன்னேற முடியாமல் பலர் திணறுவதற்கு முக்கியமான ஒரே காரணம் தயக்கம்தான் என்பதைச் சொல்லித் தன்னம்பிக்கையூட்டும் சிறு நூல்.

# SRI SAI CREATORS

( The Professional Carving People )

## காய்கனி ஐஸ் சிற்ப அலங்காரம்



**Avail 20% Discount**
Limited Period Offer!

**Vegetable / Ice Carving @ Low Cost for Marriages / Parties / Events...**

**For Sample Photos Call : 98410 89868, 98846 14599**

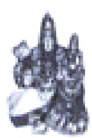
## காய்கனி சிற்பக்கலை பயிற்சி

*கல்வித் தகுதி தேவையில்லை *அட்மிஷன் நடைபெறுகிறது

H.O: 28/49, South Usman Road, T.Nagar, Chennai - 17.
Branch: # 45, Karur Bye Pass Road, Trichy - 2.
Visit us: www.chennaicarvings.com

Avail 10% Concession on Course Fee
Limited Period Offer!

---



## உங்கள் அன்பு மகளின் கல்யாணம்! மிகப் பெரிய விஷயம் தான். கவலை வேண்டாம்!

**CHENNAII CATERING SERVICESக்கு**
**98411 52277 / 92821 59762 செய்தாலே போதும்**

உங்களில் ஒருத்தியாக நின்று உங்கள் அன்பு மகளின் திருமணத்தை மேளதாளத்துடன் வாழை மரம் நட்டு என்றும் நினைவில் நாவில் நிற்கும்படியான அறுசுவை உணவு பரிமாறி, செவிக்கு உணவாக இனிய கச்சேரியுடன் சீரும் சிறப்புமாக உங்கள் மகளை மருமகளாக கட்டுசாத கூடையுடன் மாப்பிள்ளை வீட்டாருடன் அனுப்பும்வரை உங்களுடன் கலந்திருப்பேன் என்றும் நினைவிலிருப்பேன்.

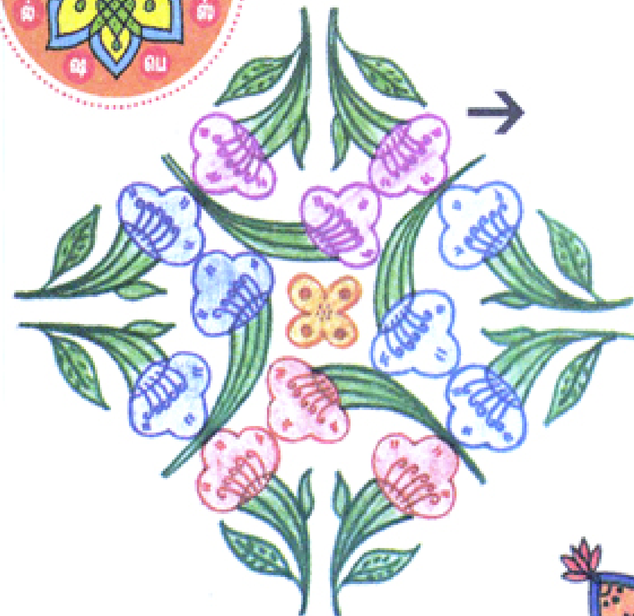
அன்புடன்
ராதாவரதன்
சென்னை கேட்டரிங் சர்வீஸ்

8A/25, BRAHMIN STREET, VELACHERRY, CHENNAI - 600 042.

ccs41@rediffmail.com

வாசல் அழகு

# வண்ணக் கோலங்கள்!



13 - 7 வரை

இடைப்புள்ளி,

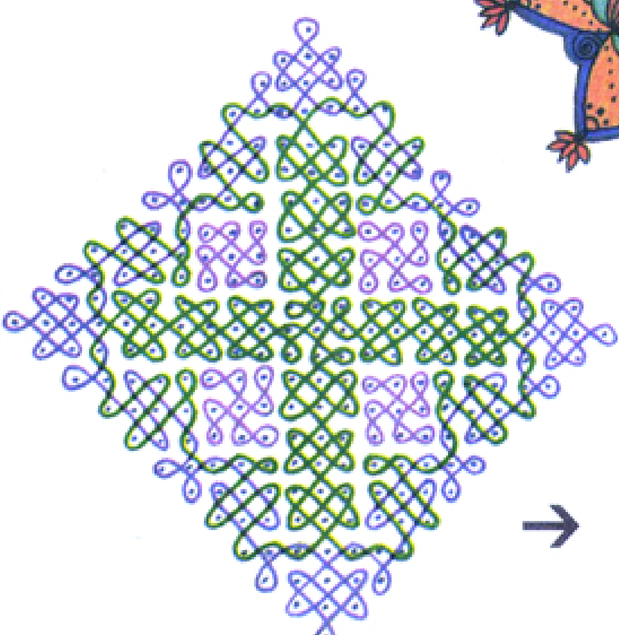
எம்.இந்திராணி,

கோவை



எம்.சுலோச்சனா

மேல ராமன்புதூர்



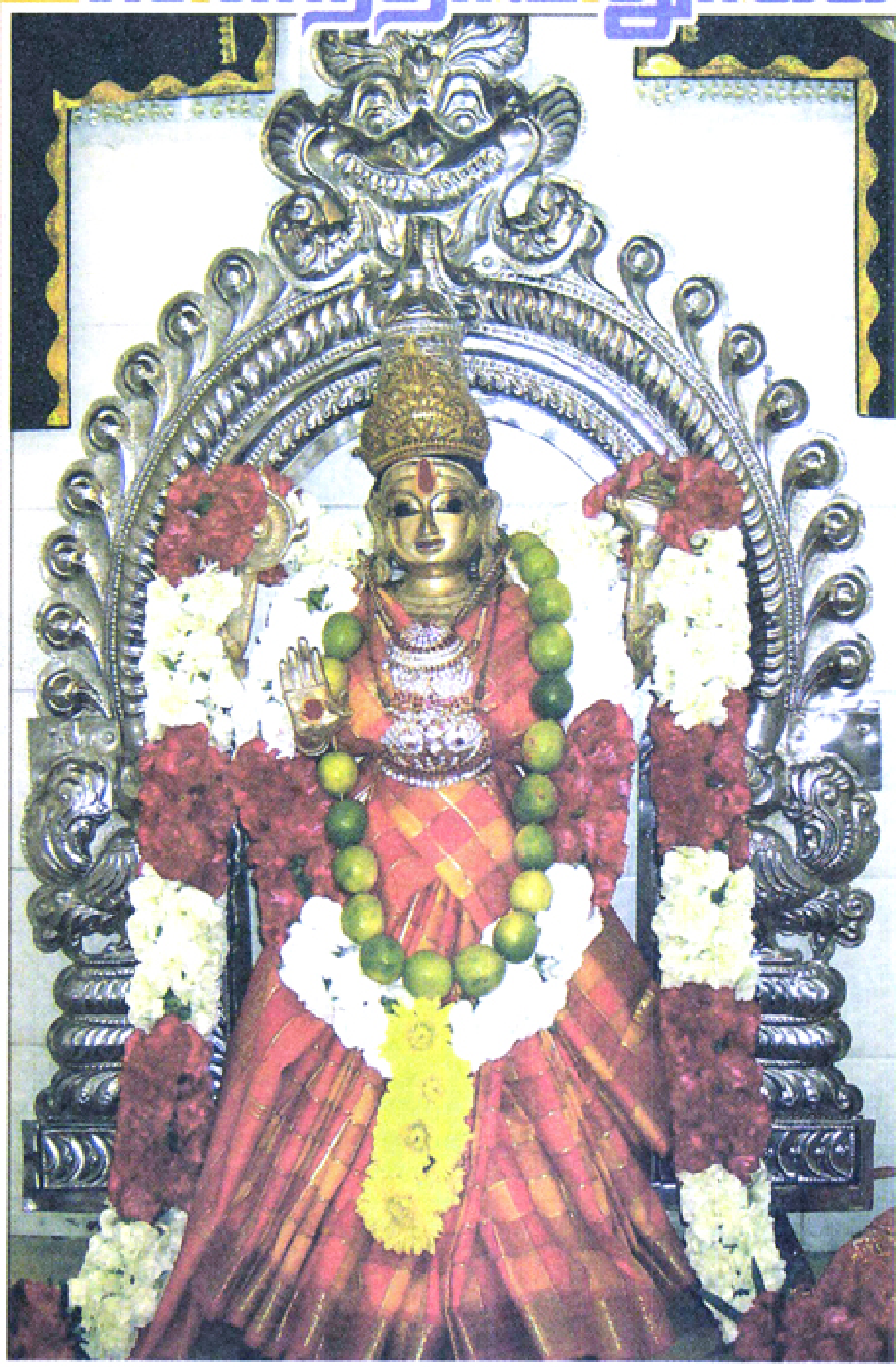
23 - 1 வரை

நேர்புள்ளி

எம்.ரேகா முருகானந்தம்,

வரகனேரி

# சௌந்தர்ய துர்க்கா



# வா அம்மா...

ராகம் : மத்யமாவதி
தாளம் : ஆதி

சௌந்தர்ய துர்க்கா வா அம்மா - எங்கள் மனைக்கு

வாசலில் வண்ணக் கோலங்கள் இட்டு
வாழையும் மாவிலை தோரணம் கட்டி
ஆசனம் அமைத்து நெய்விளக்கேற்றி
அன்புடன் அழைத்தோம் அன்னையே வருக - சௌந்தர்ய

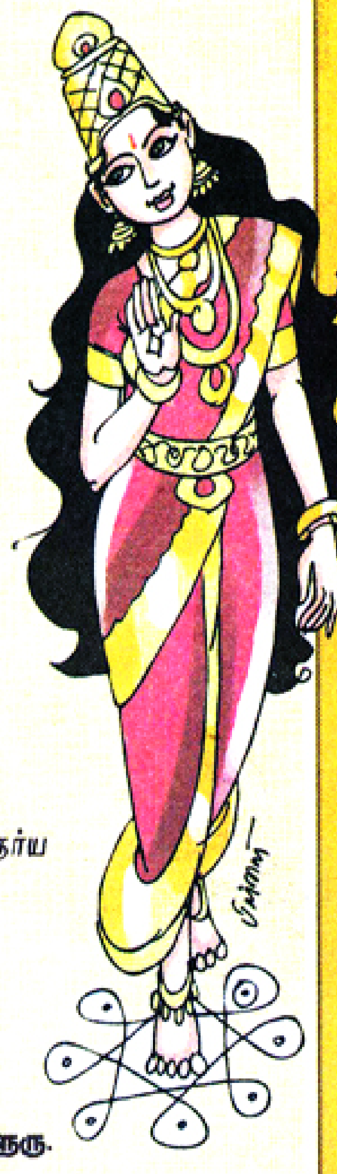
மல்லிகை ஜாதி மருவுடன் ரோஜா
மணமிகு தாழை மலர்களும் சேர்த்து
எல்லை இல்லாத பக்தியும் கலந்து
ஈஸ்வரியே உனக்கு அர்ச்சனை செய்வோம் - சௌந்தர்ய

பாயசம் வடையும் பக்ஷண வகையும்
பலவித பழங்களும் கொழுக்கட்டை தினுசும்
ஆசையுடன் உனக்கர்பணம் செய்வோம்
அம்பிகையே எங்கள் அன்னையே வருக - சௌந்தர்ய

மாணிக்கச் சிவப்பில் மூக்குத்தி மின்ன
மரகத குண்டலம் காதினில் ஆட
அழகிய கூந்தல் இடைவரை புரள
அருள்மிகும் கண்கள் கருணையும் பொழிய - சௌந்தர்ய

ஜல் ஜல் ஜல் என சதங்கைகள் சிணுங்க
ஜன ஜன ஜன என வளையல்கள் குலுங்க
கல் கல் கல் என கால் சிலம்பொலிக்க
உன் கருணையினால் எங்கள் கஷ்டங்கள் பறக்க - சௌந்தர்ய

கல்வியில் குழந்தைகள் சிறந்தே ஓங்க..
கன்னியர் நல்ல கணவரைப் பெற்றே மகிழ....
செல்வங்கள் சேர்ந்து மங்களம் பெருகிட
சீருடன் சிறப்புடன் வாழ் என வாழ்த்திட - சௌந்தர்ய



மீனாட்சி, பெங்களூரு.

## சென்ற இதழின் சுருக்கம்

பாமினி. இந்தக் காலத்து அல்ட்ரா மாடர்ன் பெண். அவளுக்கு நேரெதிர் கோகிலா பாட்டி. பாரம்பரியம் பேணும் பாட்டிக்கும் பேத்திக்கும் சின்னச் சின்ன விஷயத்தில் கூட விவாதம்தான். இவர்களைச் சமாளிப்பதே பெரிய விஷயம். இடையில் அமெரிக்காவிலிருந்து வந்திருக்கும் சமந்தாவால் என்ன ஆகுமோ என்ற சிறு கவலை பாமினியின் தாயாருக்கு எழுந்தது...



# பாட்டி Vs பேத்தி!

மறுநாள் காலை வழக்கம்போல் ஜாகிங் போக பாமினி கிளம்பிய போது, அவளுடன் சமந்தாவும் கிளம்பிவிட்டாள். திரும்பி வரும்போது பாமினி கையில் இரண்டு பை நிறைய காய்கறி. ''மார்கெட் பக்கம் போனோம்மா. அங்கே காய்கறி எல்லாம் குவிஞ்சு கிடந்ததைப் பார்த்து மலைச்சுப் போயிட்டா. ரொம்ப ஃப்ரஷ்ஷா இருக்கவே வாங்கிட்டேன்'' என்று பிளாஸ்டிக் பைகளை என்னிடம் கொடுத்தாள்.

சமந்தா, கை கழுவ சிங்க் பக்கம் நகர்ந்த போது மெல்லிய குரலில், 'அம்மா.... போகும்போது ஜாலியா பேசிக்கிட்டு வந்தா. ஆனா, காய்கறி வாங்கித் திரும்பி வரும்போது ஏனோ கொஞ்சம் டல்லாயிட்டா...'' என்றாள்.

வழக்கம்போல் நான் ஸ்டிக்கில் பாமினிக்கும் அவளுக்கும் தோசை வார்க்க ஆரம்பித்தபோது சமந்தா, தயங்கியபடியே. ''உங்களுக்கு ஆட்சேபணை இல்லைன்னா அவங்க மாதிரி இரும்புக் கல்லில் எனக்கும் பண்ணி தர முடியுமா? என்று கேட்டாள். பாமினி ஏனென்று வினவ சமந்தா, விளக்கம் சொன்னதைப் பாட்டிக்கும் மொழி பெயர்த்தேன்.

''இரும்புப் பாத்திரத்தில் சமைக்கும் போது அதிலிருந்து இரும்புச் சத்து ஆயிரம் பங்கு அதிகரிக்கிறது என்று கண்டுபிடித்திருக்கிறார்களாம். இது என் கணவர் சொன்ன விஷயம். நான் காஸ்ட் அயர்ன் பாத்திரங்கள்தான் உபயோகிக்கிறேன். அதுவும் டெஃபலான் போன்ற பாத்திரங்களில் மிகச் சிறிய அளவில் கீறல் விழுந்தாலும் தூக்கிப் போட வேண்டியதுதான். கீறல் விழுந்ததில் சமைக்கும்போது ரசாயனங்களும் பண்டத்தில் சேர்ந்துவிடும்...'' என்று சொன்னாள். அவளுடைய கணவர் 'ப்ரிவென்ஷன்' என்கிற ஒரு ஹெல்த் மாகஸீனில் வேலை செய்கிறார் என்று ஏற்கெனவே சொல்லியிருந்ததும் நினைவுக்கு வந்தது.

சட்னி அரைப்பதற்காக ப்ளெண்டரை எடுத்து வைத்தபோது சமந்தா, ''அவங்க காலத்திலே மின்சாரம் இல்லையே. எப்படி அரைச்சிருப்பாங்க?'' என்று கேட்டாள். அதைப் புரிந்துகொண்டார் போல பாட்டி, ''என்கூட வா'' என்று கையசைத்தார். சமையலறைக்கு வெளியில் வெறும் ஷோவுக்காக மட்டுமே, இன்னும் தூக்கிப் போடாமல் நான் வைத்திருந்த கல்லுரல், அம்மியைக் காட்டினார். அதோடு எப்படி உபயோகிப்பது என்பதையும் சைகையால் 'டெமான்ஸ்ட்ரேட்' பண்ணியதை அந்தப் பெண் ஆர்வத்துடன் கவனித்தாள். மறுபடி உள்ளே வந்தபோது, ''அந்தக் காலத்து முறையிலே சாப்பாட்டில் மினரல்ஸ் தானா சேர்ந்திடும். அத்தோட உடற்பயிற்சியும் ஆச்சு'' என்று வேறு வியந்து கொண்டாள்.

அன்று மதிய உணவுக்கு, துவரம் பருப்பு போட்ட வெண்டைக் காய் சாம்பார், முளைக்கீரை மசியல், ரசம், தயிர் என்று பண்ணினேன். சமந்தாவுக்கு அவை

கீதா பென்னெட்

என்ன என்று சொன்னது மட்டும் போத வில்லை. எல்லாவற்றுக்கும் ரெசிபி கேட்டுக்கொண்டவள்.

'ஈட் ரைட் டு கீப் ஃபிட் (Eat Right to Keep Fit)-னு ஒரு புத்தகம் அமெரிக்காவில் ரொம்ப காலமாகவே பிரபலம். அதன்படி தனியாக பருப்பு, தனியாக சாதம் சாப் பிடுவதைவிட இரண்டையும் கலக்கும் போதுதான் புரோட்டின் அளவு நிறையவே அதிகரிக்கிறதாம். அதேமாதிரி தான் தயி ரும். இதைத்தான் பண்டைய காலங்களில் செய்திருக்கிறார்கள். உதாரணமா 'ரைஸ் அண்ட் பீன்ஸ்' டயட், 'மெக்ஸிகன்' சாப் பாட்டிலும் உண்டு. இன்னிக்கு ஆராய்ச்சி பண்ணி சொல்ற விஷயங்களை எப்படி அந்த நாள்லேயே தெரிஞ்சுக்கிட்டிருக்காங் கன்னு ஆச்சரியமா இருக்கு இல்லே?'' என்றாள் சமந்தா வியப்பு மேலிட!

''அமெரிக்காவிலே இப்ப 'கோ க்ரீன்' அப்படிங்கற மந்திரம்தான். நம்மாலே முடிஞ்ச அளவு பிளாஸ்டிக், காகிதம் அப் புறம் சுற்றுப்புற சுகாதாரத்துக்காக 'ஹேர் ஸ்ப்ரே' போன்றவற்றை உபயோகிப்பதைக் குறைக்கணும். ரீசைக்கிள் பண்ணக் கூடி யதை நிச்சயம் செய்யணும். இப்பல்லாம் ஆன் லைன் மூலமா எல்லா பில்லுக்கும் பணம் அனுப்பறதனால காகிதம் வீணாவ தில்லை. எல்லாரும் பொறுப்புணர்ச்சி யோடு இந்தச் சின்ன சின்ன விஷயங் களைக் கடைப் பிடிச்சா மரங்கள் வெட்டப் பட வேண்டியதில்லை. இது நமக்கு மட்டு மில்லை. வரப் போகிற தலை முறைக் காகவும் நாம செய்ய வேண்டிய கடமை...'' என்று மேலும் சமந்தா விளக்கினாள்.

**ச**மந்தா ஊருக்குக் கிளம்புவதற்கு முதல்நாள் எல்லாருமாக பிக்னிக் போகத் திட்டமிட்டோம். கலந்த சாதம், ரைத்தா, வாழைக்காய் சிப்ஸ், மைசூர் பாக் என்று சமையல் அறையைக் களேபரப்படுத் தினோம். பாமினி ஸ்டைரஃபோம் பாத் திரங்கள் வாங்கி வந்திருந்தாள். அவற்றில் பாக் பண்ண ஆரம்பித்த என்னை சமந்தா ''ஒரு நிமிஷம்'' என்று தடுத்தாள். அவள் முகத்தில் கவலை தெரிந்தது.

''இங்கேயும் ஸ்டைரஃபோம் பழக்கத் திலே வந்துவிட்டதா?'' என்றவள் தொடர்ந்து, ''ஒரு ஆர்வத்தில்தான் கேட்கிறேன். அவங்கக் காலத்திலே என்ன செஞ்சாங்க?'' என்று கேட்டாள். பாமினி அவளுடைய கேள்வியைப் பாட்டியிடம் கேட்டுவிட்டு மொழி பெயர்த்தாள்.





**ர**ங்கோலி கலர் கோலம் போட முதலில், இழைக் கோலமாக அரைத்த அரிசிமாவில் அவுட் லைன் போட வேண்டும். நடுவே கலர் பொடிக்குப் பதில் வாட்டர் கலர் (பள்ளிப் பிள்ளைகள் பயன்படுத்துவது) உபயோகித்து தண்ணீரில் குழைத்து, விதவிதமான நிறத்தில் போட்டுவிட்டால் ரங்கோலி கோலம் அழியாமல் பல மணி நேரம் பளிச்சென்று இருக்கும்.

**- லக்ஷ்மி சுந்தரம், சென்னை**

## கலச தத்துவம்!

நவராத்திரி போன்ற வைபவங்களில் பூஜைகளில் கலசம் வைக்கும் தத்துவம் இதுதான் :

கலசம் - உடம்பு

பச்சரிசி - உயிர்

மாவிலை - வாழ்வில் பசுமை

தேங்காய் - அம்பிகையின் வடிவம்

தேவியின் கருணை, உயிரில் இறங்க, மாவிலைகள் பஞ்சமுக காயத்ரியாய் உதவுகின்றன.

- டி.ஜோதிபாய், காஞ்சிபுரம்



''வாழை இலைதான் தட்டு. நாலு மந்தார இலையை எடுத்து, சின்னக் குச்சி களை 'ஸ்டேபிளர்' மாதிரி உபயோகப் படுத்தி 'தொன்னை' செய்வாங்க. அதுதான் கப். உபயோகப்படுத்தித் தூக்கி எறியும் போது அதை மாடு திங்கும். அல்லது தோட்டத்திலே அதுவே மக்கிப் போய் எருவாகிடும்'' என்றாள்.

''ஆயிரக்கணக்கான வருஷங்களாக நிலைச்சு நிற்கிற நீங்க 'மாடர்ன்' என்கிற நினைப்பில் அமெரிக்கா போன்ற மேல் நாட்டு பழக்க வழக்கங்களைக் கடைப் பிடிக்க ஆசைப் படறீங்க. நாங்களோ அதனால் வந்த தீமைகளைச் சரி செய்வதற் காக இப்ப 'கோ க்ரீன்' என்றெல்லாம் முழக்கம் செய்கிறோம்'' என்றவள் பாட்டி தொன்னை செய்வதை தன் செல் ஃபோனில் படம் பிடித்துக்கொண்டாள்.

''ஊருக்குப் போன உடனே இதைப் பற்றி ஒரு கட்டுரை எழுதி என் கண வருடைய பத்திரிகைக்குக் கொடுக்கப் போகிறேன். இதில் நிச்சயம் பாட்டியுடைய இந்தப் புகைப்படமும் உண்டு'' என்றாள். வாழை இலை, தொன்னை, கைத் துடைக்க பேப்பர் நாப்கினுக்கு பதிலாக சின்ன துண்டு என்று எடுத்துக்கொண்டு பிக்னிக் போனோம்.

சமந்தா அமெரிக்கா கிளம்பி விட்டாள். பாட்டியின் கையைப் பிடித்துக்கொண்டு ''உங்களிடமிருந்து நான் நிறைய கற்றுக் கொண்டிருக்கிறேன்.'' என்று கண் கலங்கினாள். விமான நிலையத்தில் அவளைக் கொண்டு விட்டுவிட்டு வந்த பாமினி, ''அம்மம்மா... அமெரிக்க பெண் ஷாம்பைனாக இருப்பாள் என்று கணக்கு போட்டேன். அவளோ உன்னை மாதிரியே சரியான நீர் மோர்னு நிரூபிச்சுட்டா...'' என்று சிரித்துக்கொண்டே பாட்டியைக் கட்டிக் கொண்டாள்.

''ஏனோ ஏனோ? நான் நீர்மோர்தான். அதனால்தான் எண்பத்தி மூணு வயசுக்கும் திடமா இருக்கேன். அதன் ரகசியம் என்னன்னு உனக்கும் இப்பப் புரியுது இல்லையா?'' என்றவர் தனது வலது கையை தலைக்கு மேலே தூக்கி 'கோ க்ரீன்' என்று சொல்லி அசத்தினார்.

**(முற்றும்)**



மைதாமாவை நீர்க்க கஞ்சிபோல் காய்ச்சி மெல்லிய துணியால் தொட்டு, கோலம் போடும் இடத்தில் தேய்த்துக் கொள்ளவும். பிறகு, அதன்மீது கலர்ப்பொடி கொண்டு கோலமிட்டால் கோலம் பல மணி நேரம் அழியாமல் அப்படியே இருக்கும்.

- மா.செல்லம்மாள், திருச்சி

# அழியாத கோலங்கள்!




## இவை எல்லாமே ஆஹா 50 தான்!

கண்களைச் சுற்றிக் காணப்படும் கரு வளையங்கள் உங்கள் முக அழகைக் கெடுத்துவிடும். கறிவேப்பிலையை இடித்து சாறு பிழிந்து, அதனுடன் வெண்ணெய் கலந்து, கண்களைச் சுற்றிப் பூசினால் கருவளையம் மறைந்து முகம் பளிச்சிடும்.

- விசாலம் சுப்ரமணியன், மைசூர்

பருப்பு விலை ஆகாசத்தில் இருப்பதால் அடை செய்யும்போது ஒரு டேபிள் ஸ்பூன் து.பருப்பு, சிவப்புக் காராமணி, வெள்ளைக் காராமணி தலா இரண்டு டேபிள் ஸ்பூன் போட்டு, அரிசியுடன் ஊறவைத்து அரைத்து, வெங்காயம் சேர்த்து தட்டினால் செலவும் குறையும். சூப்பராகவும் இருக்கும்.

- ஆர்.பார்வதி, சென்னை

யாருக்காவது அலுவலகத்துக்கு ஃபோன் செய்வது என்றால் தேநீர் இடைவேளை எப்பொழுது என்று தெரிந்து கொண்டு செய்தால் அவர்களது பணிகளுக்கு இடையூறு நேராமல் பேச முடியும்.

- சிவகாமி, குஜராத்

திருமணத்துக்கு வருகை தந்து வாழ்த்தியவர்களுக்கு மணமக்கள் கையொப்பமிட்டு நன்றி கார்டு அனுப்பினால் உறவு பலப்படும்.

- அ.யாழினி பர்வதம், சென்னை

அஞ்சறைப் பெட்டியில் சிந்தியிருக்கும் பொருள்களைப் பிரித்தெடுக்க வேண்டாம். ரசம் வைக்கும்போது பயன்படுத்தலாம்.

- பி.ஜானகி, திருநெல்வேலி

பானைத் தண்ணீர் குடித்தால் சளி பிடிக்கிறதா? சிறிது துளசியைப் போட்டு குடிக்க, ஜலதோஷம் பிடிக்காது. உடல் நலத்துக்கும் நல்லது.

- ம.அக்ஷயா, அரூர்

வெந்தயத்தை வறுத்துப் பொடித்து வெல்லம், தண்ணீர் சேர்த்து உருண்டையாக்கி, வெறும் வயிற்றில் சாப்பிட்டால் வயிற்று வலிக்கு உடனடி நிவாரணம் உண்டு.

எஸ்.சுகந்திசுந்தர், கீவளூர்

என்றும் உங்களுடன் செப்டெம்பர் 2009

# மங்கையர் மலர்

## திருமண மலர்



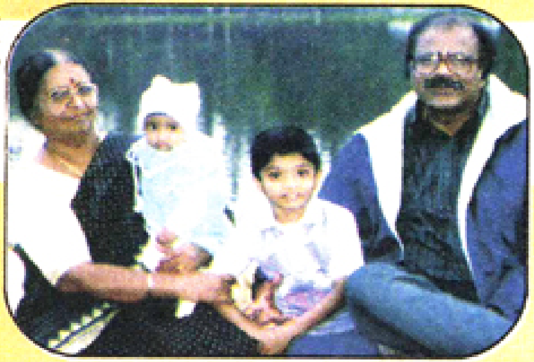
மணமக்கள்:
முத்துக்குமார்
நித்யாலக்ஷ்மி

# தேவதை போலொரு பெண்ணிங்கு வந்தாள்!

# என் செல்லமே!



தாத்தா : சுப்ரமணியன்
பாட்டி : சீதா
பேரன் : ஹர்ஷா அருண்மணி
பேத்தி : ஸெஜன்யா



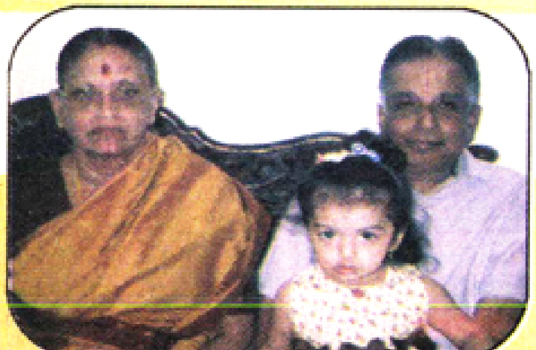
தாத்தா : தனபால்
பாட்டி : சண்முகவள்ளி
பேரன் : புகழேந்தி



தாத்தா : ரத்தினமுத்து
பாட்டி : சபிதா
பேரன் : ஆதர்ஷ்



தாத்தா : கே.ஆர்.வெங்கடேசன்
பாட்டி : எம்.எஸ்.சரஸ்வதி
பேரன் : ஷ்ரேயஸ் கார்த்திக்



தாத்தா : கே.ஆர்.ஸ்ரீனிவாஸன்
பாட்டி : அமிர்தா
பேத்தி : தனீஷா ஸ்ரீகாந்த்

'என் செல்லமே!' பகுதிக்கு நிறையப் புகைப்படங்கள் வந்து குவிந்துள்ளதால், அவற்றைப் பரிசீலித்து வெளியிடும் வரை, சிறு இடைவெளி தரப்பட்டுள்ளது. எமது அறிவிப்புக்குப் பிறகு வாசகர்கள் மீண்டும் புகைப்படங்களை அனுப்பலாம். அறிவிப்புக்குக் காத்திருக்கவும். எங்களுடன் ஒத்துழைக்க வாசகியரை அன்புடன் வேண்டுகிறோம். (ஆர்.)

Incredible India

enchanting tamil nadu
experience yourself

# தமிழ்நாடு சுற்றுலா வளர்ச்சிக்கழகம்

# திருமணத் திருத்தல சுற்றுலா

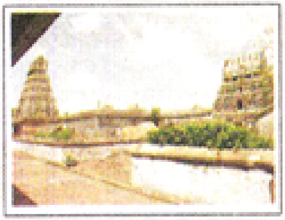
## செல்லும் திருத்தலங்கள் (சென்னையிலிருந்து)

முடிச்சூர், திருவிடந்தை, திருமணஞ்சேரி, திருச்சேறை, திருக்கருகாவூர், திருவீழிமிழலை, நல்லூர் கல்யாண சுந்தரேஸ்வரர், நாச்சியார் கோயில், உப்பிலியப்பன் கோவில், திருவேடகம் மற்றும் மதுரை

சுற்றுலா விவரங்கள்:

தனி நபர் ஒருவருக்கு : ரூ.1800/-
இருநபர் தங்கும் வசதியுடன் ரூ. 1400/-
சிறுவர் ஒரு நபருக்கு : ரூ. 1,150/-

ஒவ்வொரு வாரமும் வெள்ளிக்கிழமை காலை புறப்பட்டு திங்கட்கிழமை காலை வந்தடையும்.







### TTDC-ன் மற்ற சுற்றுலாக்கள்

| | |
|---|---|
| ஸ்ரீபுரம் பொற்கோவில் தரிசனம் | - 1 நாள் |
| தேவியர் திருக்கோவில் தரிசனம் | - 1 நாள் |
| குற்றாலம் | - 4 நாட்கள் |
| 108 அம்மன் தரிசனம் | - 5 நாட்கள் |




**தமிழ்நாடு சுற்றுலா**

தமிழ்நாடு சுற்றுலா வளாகம், 2, வாலாஜா சாலை, சென்னை - 600 002.

தொலைபேசி 91-44-25383333, 2538 4444, 2538 9857 தொலைநகல் : 91-44-25361385

இணையதளம் ttdc@vsnl.com URL:http://www.tamilnadutourism.org Online Booking:www.ttdconline.com

4, ஈ.வெ.ரா. சாலை (சென்னை சென்ட்ரல் இரயில் நிலையம் எதிரில்), சென்னை - 600 003 . தொலைபேசி : 2538 4356, 2538 2916

டில்லி : 91 - 11 - 2374 5427 | மும்பை : 91 - 22 - 24110118 | கொல்கத்தா : 91 - 33 - 2423 7432 | பெங்களூரு : 080 - 222 86181 | ஜெய்ப்பூர் : 0141 - 2570763

# மணமகள் தேவை



**R.MADHUSUDANAN, B.COM., MCA**

◆ Kannada, Madhwa, 33, MCA, SWE/IBM 6 Lakhs pa. Mrugasirusha, Vasishta, Cannot walk, movement wheel chair only in house / office. Seeks girl from brahmin community below 28 years, job not required, slightly handicapped / widow with no issue also considered. Contact 044-2628 3110 / 99520 78018 / 98406 43185 Box No.16101

**K.ANAND**



◆ Wanted simple and god fearing South Indian brahmin bride working / non working for Palghat Iyer Badarayana Bharani 13.1.73, B.Com (Hons) / ICWA 5'9" working in Mahindra Finance at Chandigarh as Deputy Manager Ph : 022-2753 0536 / 098190 75184 e-mail : vkrishnan35@yahoo.co.in Box No.16107



**N.BALAJI**

◆ Iyengar, Vadakalai, Bharathwajam, Pooram, December 1976, 170 cm, fair, 10th + ITI, A.C. Course, HDFC Field Executive, Rs.9,000/- pm, only son, mother state govt. pensioner - own house at Ambathur. Seeks bride Iyer also acceptable, simple marriage, No demands, Contact T.Prema - 044-2657 3145, 98416 83889, T.Srinivasan - 044-6563 2884, 98408 90173. Box No.16121

◆ Tirunelveli Iyer, Vadamal, Kousikam, Ashwini, Mesha Rasi, 20.6.1979, 5'6" BBA, Own catering business (mount catering) Rs.8 lakhs per annum, Having own house, two cars very charming boy. Physically challenged ph 044-2432 0699 / 99413 42269. Box No.16095

◆◆ Iyer, Vadamal, Haritha, Pooradam, 17.9.1972, 168 cms, fair, C.A. ICWA. GM in MNC, Mumbai, Rs.24 lacs pa. Seeks qualified girl. Subsect no bar. Ph 98400 38275. Email: rckrish2000@yahoo.com Box No.16096

◆ ஐயர், ரோஹிணி 1, அஷ்டசாஸ்திரம், வாதூலம், 34 / 164, Diploma Tele communication, DEE, DECE, வெளிநாட்டில் Qatar-Doha-வில் அரசுப் பணி, வருட வருமானம் ரூ.12 லட்சம் வரனுக்கு +2 / டிகிரி படித்த கம்ப்யூட்டர் அறிந்த பெண் தேவை.

ஐயர் உட்பிரிவு, ஐயங்காரும் சம்மதம். எதிர்பார்ப்புகள் எதுவும் இல்லை. கோயிலில் எளிமையான திருமணம். குழந்தை இல்லாத சட்டப்படி விவாகரத்தானவர்களும் விண்ணப்பிக்கலாம். ஃபோன் 9444890157 பெட்டி எண் 16097

◆◆ Srivatsam, Vadamal, for second of only two sons Ayilyam 3rd Padam 175 cm fair, slim, handsome boy with good physique, 18.7.1977, B.Com, MBA, Senior Executive HR in a leading e-publishing company Chennai. Annual income 3 lakhs. Girl should be slim, fair, good looking, educated employed / unemployed. Please contact Ph 044-2491 6631. Mobile : 98410 10654. email : ragavan40@gmail.com Box No.16098

◆ Wanted any Brahmin bride for Iyengar vadakalai, srivatsam, Rohini, age 40, height 6 feet, graduate employed in Dubai as an executive, chevvai in 7th house. Box No.16099

◆ Iyer, Vadamal, Srivatsam, 30, 168, handsome, Chittirai, B.Com., B.Ed., DCA, Clerk, City Union Bank, property 75 lakhs, seeks bride, middle class, good family, +2, diploma, degree, employed or unemployed. Box No.16100

◆ Iyer, Ashtasahasram, Kousigam, Uthiradam 4, 28 / 167, B.Tech I.T., TCS Chennai, 7.25 LPA, seeks graduate, good looking girl, subsects no bar contact 044-2658 1058, kalyanrevathy@gmail.com Box No.16102

◆◆ ஐயங்கார், தென்கலை, ஸ்ரீவத்சம், பூராடம், 31 வயது நிரம்பிய BA, MDCA, A/c Technology படித்து business செய்து கொண்டிருக்கிற பையனுக்கு டிகிரி படித்த நல்ல மணமகள் தேவை. Ph : 2265 3761 பெட்டி எண் 16103

◆ Iyer, Brahacharanam, Kaundinyam, Uthiram, Simharasi, Oct 1981 / 165 cms, BE, MBA, employed MNC Pune. Seeks bride well qualified, employed from respectable family. Height below 163 cms. Preferably from south Tamilnadu and Kerala. Contact : jayasai30@yahoo.co.in Box No.16104

◆ N.முத்துகுமரன், M.A., MLIS, M.Phil ஐயர் வடமாள், கர்க கோத்ரம், ஹஸ்த நட்சத்திரம் வயது 32 / 177 செ.மீ. லைப்ரரியன் தனியார் கல்லூரி, ரூ.13,000/- சொந்த வீடு. எதிர்பார்ப்புகள் இல்லை, எளிய முறையில் திருமணம். ஜாதகம் தேவையில்லை. உட்பிரிவுகள் சம்மதம். பெட்டி எண் 16105

◆ Iyer, Brahacharanam, Haritha, Hastham - 4, 1/1979, 5'6", B.Com., DFM, DTM, GNIIT, MBA (Sys.) (Final Year), Senior Manager, Reliance Energy Ltd., Mumbai, Rs.12.67 lacs pa, Seeks graduate, employed / unemployed girl, subsect no bar. contact 098701 28205, TMID M744904, SS Matri 53323. Box No.16106

◆ Iyer Vadamal, Srivatsam,

Uthram - I, October '79 / 172 cm, BE, Software Engineer IT Major Chennai, 7.3 lakhs pa. + own flat Chennai fair handsome clean habits. Seeks professionally qualified employed girl subsect no bar. Contact with photo returnable / horoscope mail : krgpalg@gmail.com Cell : 94422 59213. Box No.16108

◆ Iyer, Vadama, Athreya, Pooram, July 1977, B.Com, MBA, Lead Auditor 20,000/- and Brother Makam June 1979, MNC Call Centre 20,000/- owning houses in Chennai. Seeks suitable brides reply with horoscope. Box No.16109

◆ ஐயர், வடமாள், பரத்வாஜம், 1972, மூலம், 5'6", தனியார் கம்பெனியில் வேலை, மாதம் ரூ.12,000/- +2 படித்த வரனுக்கு பெண் தேவை. எதிர்பார்ப்புகள் இல்லை. Caste no bar. Vegetarians. ஃபோன் 98408 28124, 93806 76986. பெட்டி எண் 16110

◆ Tamil Iyer boy, Vadamal, Bharadwaja, Thiruvadarai, very fair, 27 / 5'9", B.Com. employed IT / BPO small business also. Ahmedabad Rs.2 lacs yearly seeks bride from respected family. Contact 93773 93076, 02717-653770. Box No.16111

◆ Iyer, Brahcharanam, Garga, Anusham 2, 83 / 180, BCS, MPM, MBA, DCL, Team Lead (HR), MNC, Pune, 5.6 lpa, seeks well educated employed / unemployed home loving Brahmin girl. Contact 020-2528 4179. Mobile : 90110 60226 Box No.16112

## திருமண மலர் - விளம்பரக் கட்டண அறிவிப்பு

திருமண மலர் விளம்பரக் கட்டணம் முதல் 30 வார்த்தைகளுக்கு ரூ.500/-
அதிகப்படியான வார்த்தை ஒவ்வொன்றுக்கும் ரூ.15/-
வண்ணத்தில் 'ஹைலைட்' செய்ய ரூ.100/- கூடுதலாக அனுப்பவும்.
வண்ணப் புகைப்படத்துடன் (1" x 1") வெளியிட ரூ.800/-
இத்துடன், www.mangayarmalaronline.com என்கிற
மங்கையர் மலரின் இணையதளத்திலும் சேர்த்து
விளம்பரம் வெளியிட, கூடுதல் கட்டணம் ரூ. 100/-

◆ ஐயர் வடமாள் பாரத்வாஜம் புனர்பூசம் 1, 19th November 1978, 165 cms, B.Com., T.V.Sundaram Motors, Bangalore, Rs.12,000 + Incentives சென்னையில் சொந்த வீடு உள்ள வரனுக்கு Degree or 12th படித்த 25 to 28 வயதுள்ள 7 அல்லது 8ல் ராகு அல்லது கேது உள்ள பெண் தேவை. போன் : 044-2227 6980. பெட்டி எண் 16114

◆ Tamil Iyer good family Mumbai vadamal, vadhoolam Rohini 30 / 163 B.Com., P.G. Web Design 4 lakhs P.A. Own Flat seeks graduate girl employed / unemployed. Contact : 99208 54075. email : bnagrajgg@yahoo.com Box No.16115

◆ Iyer Vadamal, Koundinyam, Kettai Nov. 78 / 6'2" MCA, employed in Chennai MNC, Good Salary. Seeks tall good looking girl. Subsect no bar horoscope must contact 9444382112. Box No.16116

◆ Tamil Iyer, Vadamal, Magam, Koundinyam, 33, B.Com., DCA (MBA), Dy. Manager, HDFC Bank, Chennai. Salary Rs.29,000/- pm + Seeks suitable educated employed bride. Contact Ph : 044-6544 6849. Box No.16117

◆◆ ஐயர், ப்ரஹசர்நம் ஹரித மூலம் 32, 5'5" MCA பெங்களூரில் சாப்ட்வேர் மாதம் 2 லட்சம் நல்ல குணமுள்ள பையனுக்கு அழகான படித்த வேலையிலுள்ள பெண் தேவை. தொடர்பு கொள்ள Nagasubramaniam, 080-4215 2049 / 98404 11500. Box No.16118

◆◆ தென்கலை ஐயங்கார், பாரத் வாஜம், மூலம் (1969) 185 cm, MBA படித்த System Analyst-TVS Royal Sundaram, பணிபுரியும், மாத வருமானம் ரூ.45,000/- நல்ல தோற்றம், உயரம், மாநிறம், சென்னையில் சொந்த Flat உள்ள மணமாகாத பையனுக்கு பிராம்மண குலத்தைச் சேர்ந்த நல்ல தோற்றமுடைய பெண் தேவை. பெட்டி எண் 16119

◆◆ தென்கலை, ஐயங்கார், பாரத் வாஜம், கிருத்திகை (1962), 185 cm, B.Com., International Marketing Executive, மாத வருமானம் ரூ.35,000/- + சென்னையில் சொந்த வீடு உள்ள நல்ல அழகான தோற்ற முடைய, மனைவியை இழந்தவருக்கு (குழந்தை இல்லை) பிராம்மண குலத்தைச் சேர்ந்த நல்ல தோற்ற முடைய பெண் தேவை. குழந்தை யில்லாத விதவைகள் / விவாகரத் தானவர்களும் விண்ணப்பிக்கலாம். பெட்டி எண் 16120

◆ பிராமின், பாரத்துவாஜம் அவிட்டம், 25, B.A. English, Dted., அரசுப் பள்ளி ஆசிரியர், மாத வருமானம் 15,000, இதர வருமானம் 7,000, சொந்தவீடு, போலியோவினால் ஒருகால் பாதிக்கப்பட்டு L bow பயன்படுத்தி நடக்கும் இவருக்கு +2 படித்த மணமகள் தேவை. பிராமினில் எப்பிரிவும் சம்மதம். நகைசீர் வரதட்சணை எதுவும் தேவையில்லை. திருமணத்தையும் நாங்களே நடத்தி கொள்கிறோம். தொடர்புக்கு 04143-255766, 94430 87403. பெட்டி எண் 16122

◆ தென்கலை ஐயங்கார், ஸ்ரீவத்ஸம், ஆயில்யம் டிசம்பர் 1966, PGDCA, DCA, ERP, 40,000/- pm, MNC கம்பெனியில் இந்தூரில் (M.P.) வேலை பார்க்கும் வரனுக்கு, குடும்பப்பாங்கான, கடவுள் நம்பிக்கையுள்ள, பட்டதாரி மணமகள் தேவை. எதிர்பார்ப்புகள் இல்லை. போன் : 0731-2535964, 098936 25359. பெட்டி எண் 16123

◆◆ Iyer Ashtasahasram, Athreyam, Revathy, 1976, 5'8' BE (BITS) EDS. Technologies Pune (SAP Consultant) MNC seeks suitable bride 98403 14406, 98401 16951. Box No.16124

◆ Tamil Iyer, Vadamal, Koundinyam, Poosam, 30 / 180 B.Sc., CCNA, 2.5 L / pa. Seeks Chennai based Vadama, graduate, working girl from good family. No expectations. Ph : 2461 1053. Box No.16125

இந்த இதழில் பிரசுரமாகும் பெட்டி எண் விளம்பரதாரருக்கு பதில்கள் அனுப்ப கடைசி தேதி : 10.10.2009. பதில்கள் அனுப்ப வேண்டிய முகவரி : பெட்டி எண் : ............ C/o மங்கையர் மலர், 47-NP, ஜவாஹர்லால் நேரு சாலை, ஈக்காடுதாங்கல், சென்னை - 600 032

◆◆ Iyer Ashtasahasram, Koushikam, Kettai 42/165 MA, M.Phil, Executive Logistics Chennai. Three sisters married & well settled. Clean habits, young bachelor seeks suitable bride for early marriage. Send proposals / BHP. Ph : 044-2224 1671, 2723 4104. Box No.16126

◆ Iyer Brahacharanam, Garga Uthiradam Makara Rasi 23.8.80 / 165 cms BE / MBA Software Engineer Salary Rs.50,000/- pm Kethu in Lagnam Seeks beautiful / smart looking bride employed / unemployed minimum graduate contact 94437 86211. Box No.16127

◆ Iyer, Vadama, Koushigam, Kettai, 33 / 5'8", MCA, working as Sr. Software Engineer in MNC, Chennai 8 lakhs pa. seeks suitable bride. Contact 044-2278 0189 / 97890 94935 / 094498 53450. Box No.16128

◆ ஐயர், வடமாள், ஸ்ரீவத்ஸ, பூரட்டாதி, 29 / 170, B.Sc., Fair, Associate, SBI-Life / Trichy Rs.12,000/- pm வரனுக்கு படித்த, குடும்பப்பாங்கான பெண் தேவை. உட்பிரிவுகள் சம்மதம். தொடர்புக்கு 96003 11999. பெட்டி எண் 16129

◆ Iyer Brahacharnam, Koundinyam, Mirkaseerisham, subsect no bar. 29 / 180 M.Sc., BL, Advocate, Practicing Nagapattinam, Rs.25,000/- owned house - Seeks bride. Suitably employed or unemployed contact 04365-224562. Box No.16130

◆ ஐயர், வடமாள், கௌசிக கோத்திரம், சித்திரை 28.12.1972, 5'9", தனலட்சுமி பாங்க் குண்டூரில் (Near Vijayawada) - நிரந்தர பணியில் Clerk cum cashierராக வேலையில், மாத வருவாய் ரூ.16,000/- பெறும் பையனுக்கு குடும்பபாங்கான 10th / 12th மேலும் படித்த பெண் தேவை. இடம் மாற்றம் செய்து கொள்ள வாய்ப்பு உண்டு. உட்பிரிவு சம்மதம் - பொருளாதார எதிர்பார்ப்பு இல்லை. S.KrishnanIyer, 98400 26207 பெட்டி எண் : 16131

◆◆ Srivatsam, Iyer, Vadamal, Punarpoosam, 4th Padam, 1977/ 5'10" fair, Dip. Ac / Refgn. Foreman / Qatar Seeks good family back ground girl / diploma / degree / working preferred. Ph 2274 1259. Box No.16132

◆◆ Iyer, Vadamal, Baradwajam, Mirugasireedam, 33, 5'10". BE, Senior Software Engineer, Chennai, 7 lacs pa, seeks graduate employed / unemployed girl. Subsect no bar. No demand. Box No.16133

◆ H.Ramesh 31 / 178 cm / Vadamal / Kashyaba Punarpoosam 2, Mithuna Rasi, NCVT (in Jain College) BA. Working as A/c Techni-

cian with Dept. of Civil Aviation Dubai Rs.85,000 pm / 29.11.1977. Phone : 044-2253 3497, 94448 57796. email : ramksri@gmail.com Box No.16134

◆ ஐயர், பிரஹசரணம், ஆத்ரேய புனர்பூசம், செப் 76 / 167 செ.மீ. BE, 20K/m, ஒரே பையனுக்கு பொருத்தமான மணமகள் பிராமண உட்பிரிவுகள் 30 வயதுக்குள் தேவை. Contact No.98410 72237, 97109 04015. Box No.16135

◆◆ வடமாள், ஆத்ரேய, பூரட்டாதி மீனராசி 39/177, B.Com., IDCPA, DRDBMS, Analyst Programmer CPF Board, Singapore, Rs.1.27 lacs pm. தகுந்த மணமகள் தேவை. உட்பிரிவு சம்மதம் பெண் ஜாதகத்தில் ராசி கட்டத்தில், லக்னத்துக்கு 7 அல்லது 8வது வீட்டில் ராகுவோ, கேதுவோ, சனியோ இருக்க வேண்டும் அல்லது சந்திரனுடன் ராகுவோ கேதுவோ இருக்க வேண்டும். பெட்டி எண் 16136

◆ Brahacharanam, Athreya Thiruvadirai May 78 / 175 / 50,000 pm, BE, (CS), (Doing MBA), MNC, Mumbai. Own house well-to-do, Visvanathan 09820800725 (or Panchapakesan 9840330531). web : ssmatri.com. ID 55679. Box No.16137

◆ Brahacharanam, Koundinyam, Poosam - 3, Affluent May 78 / 180 / V.fair, MDS, Senior Lecturer / Pvt Practice. Dentist seeks professional Iyer bride Mahadevan - 080-2334 7400, 098450 43406. Email : skmblr@gmail.com (or Panchapa-

திருமண மலர் பகுதியில் இடம்பெறும் விளம்பரங்கள் அனைத்தும் விளம்பரம் செய்பவர்களின் கையொப்பத்துடன் ஏற்றுக் கொள்ளப்படுகின்றன. மணமகள் அல்லது மணமகன் பற்றிய வயது, வருமானம், அந்தஸ்து உள்ளிட்ட இதர விவரங்கள் விளம்பரதாரர் தரும் குறிப்புகளின் அடிப்படையில் பிரசுரிக்கப்படுகின்றன. இந்த விவரங்களைக் கொண்டு தொடர்பு கொள்ளும் பெற்றோர்கள் அவை சரியான விவரங்களா என்று தனிப்பட்ட முறையில் விசாரித்து உறுதிசெய்து கொள்வது நல்லது. மேலும் வாழ்க்கைத் துணையைத் தேர்ந்தெடுக்கும்பொழுதே மருத்துவப் பரிசோதனையும் மேற்கொண்டால் பிறவிக் குறைபாடுகளுடன் குழந்தைகள் பிறப்பதைத் தடுக்கலாமே! - *பதிப்பாளர், மங்கையர் மலர், சென்னை 600 032*

kesan 9840330531). web : ssmatri. com ID 56685. Box No.16138

◆ Brahacharanam, Koundinyam, Punarpoosam 3, Nov. 81 / 180 / 65,000 pm, BE, Allahabad seeks Iyer bride. Balasubramanian (Baroda), 093762 20922 (or Panchapakesan 9840330531) www.ssmatri. com ID 55966. Box No.16139

◆ Tamil Iyer, Kousikam, Brahacharanam, Mrigashirsham I, 29, 5'10", Architect seeks well qualified girl, subsect no bar. Phone : 044-24618522, Mobile : 098218 49900. Email : kalphariram@ rediffmail.com refer www.tamil matrimony.com ID 494286. Box No.16140

◆ Vathimal, Taragayanam, Pooratadhi 3, Sep 80 / 172 / 30,000 MCA, SWE, Chennai. Own Flat seeks graduate, Iyer bride, Job optional - Mahadevan - 044 - 2242 0034 (or panchapakesan 98403 30531) web www.ssmatri.com ID 56984. Box No.16141

◆ Vadamal, Srivatsam Punarpoosam, June 71 / 165 / 25,000 M.Com., Asst. Advt Officer Leading Daily. Trichy, Divorcee without issue having own house seeks Brahmin bride. Divorcee, widow with or without issue also can apply : 94439 76972 (or Panchapa kesan 98403 30531) www.ssmatri. com ID 1093. Box No.16142

◆ Iyer, Vadamal, Mouthgaliam, Barani, 1973, 36 years 178 cm, BA, working Pvt. Co., Mumbai, 25,000/- pm Divorcee, no bad habits fresh or divorcee without issue, no expectation simple marriage any brahmin mobile : 098814 08542. Box No.16143

◆ Iyengar 32 years, Swathi 5'8" Vadakalai, Vadoolam, B.Sc., GNI-IT, MCA, employed in Pvt. Concern Chennai Rs.3.60 lakhs pa seeks suitable graduate girl. Subsect no bar / Iyer also accepted. Phone : 044-2224 0022. Box No.16144

◆◆ Alliance invited from employed girls for Iyer, vadamal, Athreya, Chithirai 4th Padam, 23.11.1981, 170 cms, BE, MNC at Bangalore. Phone : 044-2489 9336, 98402 98191. Box No.16145

◆ Telugu Brahmin, Niyogi, Kasibam, Aswini, 2.2.79, Polytechnic Diploma Chemical Engineering (B.Tech.) working in Singapore - British Chemical Company, 2,500 Singapore Dollars. (Rs.83,000) Fair educated bride required. Box No.16146

◆ Telugu Brahmin Velanadu Srivathsa Maham 30 / 177 MCA employed in leading software company Chennai, Decent Salary Clean habits seeks homely educated girl, subsect no bar (044) 22672906. Mobile : 99400 35368. Box No.16147

◆◆ ஐயர், வடமாள், ஸ்ரீவத்ஸம், உத்திரட்டாதி (ஏழாம் வீட்டில் செவ்வாயும், சனியும்), 35, 6'2" BMM, PGDHM, (MBA), பெங்களூரில் விமானப் படையில் மெடிகல் அஸிஸ்டெண்ட் (ஸார்ஜண்ட்), ரூ.25,000 மற்றும் சலுகைகள், சொந்த வீடு உள்ள பையனுக்கு, சுமார் 5'4", வேலையிலுள்ள பட்டதாரிப் பெண் தேவை. உட்பிரிவுகள் சம்மதம். தொலைபேசி : 080-2348 4174. பெட்டி எண் 16148

◆ Vadamal, Vadoolam, Pooradam, 1.11.1973, 5 ft. 4 inch, M.Com., Working in MNC, Dubai, Salary Rs.1,50,000 pm, seeks suitable bride. Contact : 094449 36009 / 07104-221104. Box No.16149

◆◆ Iyer, Vadamal, Kowsigam, Tiruvonam 36 / 5'10", M.Com., Manager, Times of India, Bangalore, Rs.34,000 pm Seeks suitable girl Ph : 080-41528119, Mobile : 90089 97781. Tamil Matrimony ID M177731 mail : kulathu.kumar@gmail.com Box No.16150

◆ Tamil Iyer, Vadamal, Bharadwajam, Revathi 11.9.1976 175 cms,

MCA, TCS Chennai, Rs.70,000/- pm, Fair clean habits, seeks well educated girl, employed / unemployed. Subsect acceptable. Contact : 094862 45432, 04259-236733. Box No.16151

◆ Iyer, Vadamal, Garga Sadayam, 34 years, 5'9" very fair, M.Tech, L&T, 5.5 lacs pa, Seeks simple any brahmin girl. No dowry No expectation. Employment optional TM ID : M1483685, 99400 12532, Ganesan, 85/105, CIGI Annai Apts., Annai Sathyanagar Main Road, Ramapuram, Chennai - 600 089. Ph : 044-2249 2605 email :kumar_tvs2003@rediffmail.com

◆ Iyer, Vadamal, Srivatsam, Poosam, 16.10.1976, 172 cm, B.Com., MA (PM&IR) Rs.30,000/- pm Senior Executive (HR), Private Limited Company, Owns a flat, very fair boy seeks suitable bride R.Umayambal, No.4, Vaigai Street, Vasanth Nagar, Mutheyalpet, Pondy - 3, Cell : 90039 33536

◆ Iyer, Vadamal, Kousigam, Bharani - 3, Dec. 73, 165 cm, B.Sc., MBA, Sr. Executive, Aditya Birla Group, 3 lakhs pa. Owns Flat Seeks suitable bride. Rajaraman, 2/8, Sri Devi Amman Street, Subash Nagar, Chromepet, Chennai - 600 044. Ph : 044-2265 1830, 98842 47635

◆ Inviting alliance for my son 36, Karnataka Bank, Rs.20,000/- pm, Vadamal; Koundinyam, Sadayam - 2, Fair slim, 5'6", Good habits, Owns Apartment 2.12.1973, Mumbai, 10:17 pm. From Parents / family / girls, Contact The Boy, his mother at C.I. Bharat Apartments, 4th Street, Surendranagar, Adambakkam, Chennai - 600 088.

◆ Iyer Vadamal, Kasyapam 9.11.1974, Pooram, MBA, 185, Officer, Chartered Bank, Chennai, decent salary, clean habits, seeks middle class homeloving graduate bride min 160 from any Brahmin community. No demands. Contact with details : G.K.Sharma, 14/22, First Main Road, Gajalakshmi Nagar, Chromepet, Chennai - 600044. Phone : 2223 8818.

◆◆ Vadakalai, Iyyengar, Bharathwajam, Ayilyam, 30/173 cm, Bachelor of physiotherapy, Inspector, Border Security Force (Central Government Service), Rs.25,000/- graduate bride, kalai no bar, Parthasarathy, 1173, Rajaji Nagar II, Thanjavur - 613 004. 04362-243673, 94439 72629

◆ ஸ்மார்த்த கன்னட ஐயர், அறவத்த ஒக்கலு, திருவாதிரை, ஸ்ரீவஸ்தம், 32, ஏ.எம்.இ. தனியார், விமான இன்ஜினியர், மாத சம்பளம் ரூ.80,000/- பட்டதாரி தகுந்த பெண் தேவை. முகவரி என்.சுப்பிரமணியன், 40, ராஜாஜி தெரு, சாத்தூர் - 626 203. போன் : 04562-264222, 095667 73087

◆◆ சடமர்ஷணம், ஐயர் மூலம் - 4, 28.11.1975, Sundharams Private Ltd., (TVS-Group)-ல் Supervisor-ராக Indore-ல் (M.P.) வேலை பார்க்கும் ரூ.8,000/- மாதம் சம்பாதிக்கும் பையனுக்கு குடும்பத்திற்கு பாங்கான படிப்புள்ள வேலைக்கு

போக விருப்பமுள்ள பெண் தேவை. எந்தவிதமான எதிர்ப்பார்ப்பும் இல்லை. S.Sekar, C-1099, Shuklia, Indore, Mobile : 98275 69515

◆ திருநெல்வேலி, சைவ பிள்ளை, கேட்டை, 27/154 செ.மீ. எம்.இ. லெக்சரர், இன்ஜினியரிங் காலேஜ், ரூ.15,000/- மாதம், இன்ஜினியரிங் படித்த, வேலையில் உள்ள / இல்லாத பெண். போன் : 0452-2641339, பி.வீரபாகு, அட்வகேட், 44, மீனாக்ஷி நகர், தபால் தந்தி நகர், மதுரை - 17

◆ தென்கலை, ஆத்ரேயா, ஆயில்யம், 45, மத்திய அரசு வேலை, எம்.பி.ஏ. சம்பளம் மாதம் ரூ.25,000/- ஐயங்கார் மணமகள் தேவை. விவரம் ஆர்.சக்கரவர்த்தி, 31-ஏ, யானையடி, மேலக்காவேரி, கும்பகோணம் - 612 002. செல் : 94436 77801.

◆◆ Iyer Brahacharanam, Kasyapa, Vishakam 4, 35 / 173 / B.Com / 40,000 pm, Finance Exec. in MNC, fair, own house in Bangalore. Seeks suitable bride, Ph : 080-2347 2071, N.Balasubramaniam, 220B, I'N Block, Rajajinagar, Bangalore - 10.

◆ Alliance for bachelor Iyer boy, Ashtasahasram / Bharadwajam / Bharani, 37/162, B.Com., Professional Diploma in Software Technology and Systems Management, Team Leader, leading market research company, Hyderabad, Rs.50,000 pm, Contact with horoscope, S.Lakshmi, E-9, DOS (ISRO) Housing Colony, Vastrapur, Ahmedabad - 380 015. Tel : 079-2630 2271, Cell : 094263 58050.

**அக்டோபர் 2009 மாத இதழுக்கான திருமண மலர் விளம்பரங்கள் எமது அலுவலகத்திற்கு வந்து சேர வேண்டிய கடைசித் தேதி : 5.9.2009**

◆ Alliance for bachelor Iyer boy, Ashtasahasram / Bharadwajam / Kirthigai, 40/162, B.E., Masters in Construction Management, Senior Manager, Multinational Construction Company, Mumbai, Rs.80,000 pm. Contact with horoscope, B.Satyanarayana, E-9, DOS (ISRO) Housing Colony, Vastrapur, Ahmedabad - 380 015. Tel : 079-2630 2271, Cell : 094263 58050.

◆◆ Iyer, Brahacharanam, Koundinyam, Visakam, 28 / 5'8", B.Com., MFM, CA Final, Awaiting Result. Seeks suitable graduate homely bride. Contact CA.K.Vasudevan, 159, Natraj Layout, TTP Mill'c' Unit, 15, Velampalayam Post, Tirupur - 641 652. ph : 0421-2258299

◆◆ Telugu, Brahmin, Velanadu, Haridasa, Swathi, 30 வயது, 5.3, Hyderabad-ல் DELL-ல் வேலை செய்யும் வரனுக்கு படித்த வேலைக்குச் செல்லும் பெண் தேவை. உட்பிரிவுகள் சம்மதம். Contact : T.K.Saroja, Sundaram Villa, P.No.68, Padmavathi Nagar, Kanajiguda, Secunderabad - 500 015. Contact : 99482 43388.

## மணமகன் தேவை

◆◆ Iyer, Ashtasahastram, Padarayana, Punarpoosam 3, 30 / 160, MCA, Wheatish Software Engineer, MNC Chennai Rs.58,000/- pm, Seeks suitable bridegroom Chennai / Bangalore based professionals contact 98405 89912. Box No.20415

◆ Iyer, Vadamal, Koundinyam, Bharani girl / 39 / 165, PG, decently employed seeks grooms from professionally qualified, well employed bachelors upto 43 years. Divorcees, widowers excuse. Box No.20416

◆ Iyer, Brahacharnam, Mouthgalyam, Kettai, MBA / 1981 / Central Govt. / Tirunelveli girl seeks suitable bridegroom working in Central / State Govt / Bank / Insurance / below 35 yrs. Subsect no bar Contact 90956 52717. Box No.20417

◆◆ சட்டப்படி விவாகரத்து பெற்ற - 13 வயதில் மகன் உள்ள 39 வயது பிராமணப் பெண்ணுக்கு, முற்போக்கு எண்ணங்கள் கொண்ட, 45 வயதுக்கு உட்பட்ட வரன் தேவை. முற்றிலும் சைவ உணவு. சொந்த வீடும், உத்தி யோகமும் உள்ளது. உட்பிரிவுகள் சம்மதம். தொலைபேசி : 0422-2457263. பெட்டி எண் 20418

◆◆ அய்யர், (சுக்லயஜூர்) வடமாள், கௌதம கோத்ரம், மிருகசீர்ஷம், வயது 25, எம்.பி.ஏ. படித்த நல்ல தோற்ற முள்ள மணமகளுக்கு உயர்கல்வி நல்லவேலை நல்ல குணம், நல்ல குடும்பம், நல்ல தோற்றமுள்ள மணமகன் தேவை. வயது வரம்பு 28ல் இருந்து 30 வரை.

**K.ARUNDATHI**



◆◆ South Indian Nadar family living in Ahmedabad seek suitable alliance for their daughter, age 27, Height 5'2, B.Com., knowing English, Gujarati, Hindi with understanding of Tamil. Groom preferably from middle class family. Contact : 99988 04833, aruna_a3@yahoo.com Box No.20423

---

சுக்லயஜூர்காரர்களுக்கு முதலிடம். பெட்டி எண் 20419

◆ Iyer, Vadama, Kaundinyam, Visakam, Thulam, Doctor girl, Jan. 86 / 151 cms, seeks MBBS, and / or post graduate alliance only. Contact ganapathyashok28@yahoo.com Box No.20420

◆ 25 / Uthiradam / B.Tech bride working in an MNC, seeks educated Iyengar groom. send details to vanipartha57@gmail.com Box No.20421

◆◆ சிவாச்சாரியர் குருக்கள் காசிப கோத்திரம் 20.11.1983 கிருத்திகை 2, 8ல் செவ்வாய் சுக்கிரன், C.A. Final தனியார் பணி; மாதச் சம்பளம் 20,000 பெண்ணுக்கு பிராமின் இனத்தில் நன்கு படித்து, நல்ல பணியில் உள்ள வரன் தேவை. செல் : 9443981452, 9442412571. பெட்டி எண் : 20422

◆ Tamil Iyer Ashtasahasram, Srivatsam, Avittam 28 yrs. M.Com.,

✱ பெட்டி எண் விளம்பரங்களுக்கு வரும் கடிதங்கள், அந்தந்த பெட்டி எண் விளம்பரதாரர்களின் விலாசங்களுக்கு 15 நாட்களுக்கு ஒருமுறை வீதம், 3 தவணை களில் அனுப்பப்படுகிறது. அவற்றிற்கு பதில் எழுதுவது/எழுதாமல் இருப்பது, அந்தந்த விளம்பரதாரரின் விருப்பமே, இதில் நாங்கள் தலையிட இயலாது.

PGDMA (MBA) 5'3" Very fair, working in BPO, Chennai. Seeks BE / MBA / CA, groom, subsect no bar. Reply to Box No.20424

◆ Iyer Brahacharanam, Haritham, Vishakam 4, 22 / 5'1" fair B.Sc. (Bio Tech) Oracle, Tally, Studying MBA (Parents not alive) Seeks qualified well employed groom. Contact R.Ramanathan, Phone : 080-2676 6277, Cell : 94432 03148, 98868 34018. Box No.20425

◆ Iyer Vadama, Vadhula, Uthirattadi, Dec 1974, 152, MBA, MNC, Bangalore, 12 lacs pa. Seeks professionally qualified groom. Send BHP email : indirakrish@ yahoo. com Mob : 98806 41187. Box No.20426

◆ Iyer, Vadama, Koundinyam, 46 / 165 / Krithigai / PG Employed girl seeks decently employed Iyer grooms 46 - 51. Reply Box No.20427

◆◆ Iyer, Telugu, Velanadu, 28/165, BE (Hons.), Project Leader, MNC Chennai, Innocent legal divorcee, unconsummated marriage, slim, fair seeks qualified well employed unmarried or similar status brahmin groom with clean habits. Contact : 96771 18996. email: na.ge1980@gmail.com Box No.20428

◆ ஐயர், வடமாள் மிருக சீரிஷம் ஆகஸ்ட் 63, மிக குறைந்த திருமண வாழ்வில் கணவனை யிழந்த, தோற்றத்தில் முப்பது வயதே மதிக்கத்தக்க அழகான எம்.காம். படித்த குணவதியான ஓரளவு வசதியுள்ள பெண்ணுக்கு தகுந்த வரன் தேவை. பிராமினில் எந்த பிரிவும் சம்மதம். உடனடி திருமணம். பெட்டி எண் 20429

◆ Vadamal Srivatsa, Uthiram 3, March 77, 167 / MCA / SWE / 80,000 pm girl seeks suitable bride groom. Box No.20430

◆ Intercaste parentage girl. Father Pillai, Mother Brahmin, Chitirai, 26/162 cm, fair, M.Sc. Oncology, Global programme UK, decent salary seeks suitable Vegetarian groom in UK. Cell : 98406 23995, Cell : 00447933331737 (UK). Email : renu-maniam@ hotmail.co.uk Box No.20431

◆◆ குறியிட்ட திருமண விளம்பரங்களை மங்கையர் மலரின் இணைய தளத்திலும் காணலாம். இதமுடன் சேர்த்து இணையதளத்திலும் வெளியிட கூடுதல் கட்டணம் ரூ. 100/- மட்டுமே

**Our website : www.mangayarmalaronline.com**



# ஜெயஸ்ரீ ராஜ்

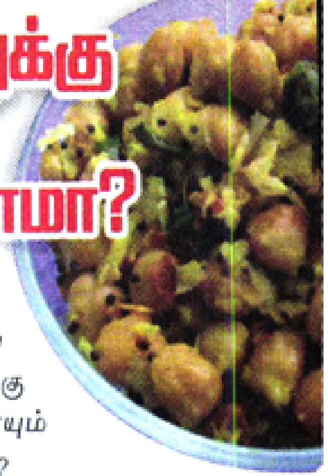
## நினைவுச் சிறுகதைப் போட்டி-2009ல் ரூ.2000/- பரிசு பெறும் பிரசுரத்துக்குத் தேர்வான சிறுகதைகள்!

1. ஒரு ஊக்கு இருக்குமா?
   - டி.அம்புஜவல்லி, பெங்களூர்
2. குறையொன்றுமில்லை
   - சியாமளா ராஜசேகர், சென்னை
3. பெற்றால்தான் அன்னையா?
   - பவானி ரவி, சென்னை
4. மீண்டும்
   - ஆர்.புவனேஸ்வரி, பெங்களூர்
5. தாய்மை என்ன விலை?
   - டாக்டர் லலிதா விஸ்வநாதன், சென்னை
6. இடம் பெயர்ந்த வேர்
   - உஷா ஸ்ரீனிவாசன், சென்னை
7. கதைகளற்று கடந்து போகும் பால்ய காலங்கள்
   - ஆர்.எம்.மேரி தங்கம், சென்னை - 62

**வாழ்த்துக்கள் தோழியரே!**

(ஆர்)

# சுண்டலுக்கு சுவை சேர்ப்போமா?



நவராத்திரியில் தினந்தோறும் செய்யும் சுண்டலுக்கு சுவையும் வாசனையும் கூட்ட வேண்டுமா?

**தேவையான பொருள்கள் :**

கசகசா, பொட்டுக்கடலை, கடலைப் பருப்பு, தனியா - தலா 50 கிராம்,

மிளகாய் வற்றல் - 30,

பெருங்காயத்தூள், உப்பு - சிறிதளவு

**செய்முறை :** மிளகாய் வற்றல், தனியா, கடலைப் பருப்பு இவற்றை சிவக்க வறுக்கவும். பிறகு, பொட்டுக் கடலை, கசகசா, பெருங்காயத் தூள், உப்பு சேர்த்து வறுத்து மிக்ஸியில் கரகரப்பாக அரைத்து, காற்று புகாத பாத்திரத்தில் எடுத்து வைக்கவும்.

சுண்டல் செய்யும்போது, இந்தப் பொடியை சுண்டலுக்குத் தக்கபடி ஒரு டீஸ்பூன் அல்லது இரண்டு டீஸ்பூன் சேர்த்து இறக்கவும். தேங்காய்த் துருவல் இல்லையென்றாலும் சுவையான சுண்டல் சப்புக்கொட்ட வைக்கும்.

**- அபர்ணா, சென்னை**



யூத் எடிஷன் பக்கங்கள்

# பொருத்துங்க பார்ப்போம்!
## (போட்டி முடிவு)



சமீபத்திய செய்திகளை எந்த அளவுக்கு அறிந்திருக்கிறீர்கள் என்று அறியும் விதத்தில் 'பொருத்துக' என்றொரு போட்டியை அறிவித்திருந்தோம்.

விடைகள் : 1) திருமணம் - நடிகை மீனா 2) இறங்கு முகம் - அமைச்சர் துரைமுருகன் 3) அப்துல் கலாம் - காண்டினெண்டல் ஏர்லைன்ஸ் 4) காம்பீர் - அர்ஜுனா விருது 5) லக் - சுருதி கமல்ஹாசன்

பரிசாளிகள் :

1) எஸ்.எஸ்.காயத்ரி, அண்ணாமலைப் பல்கலைக்கழகம், சிதம்பரம்
2) ஆர்.விக்னேஷ் சுந்தர் நாத், அண்ணா பல்கலைக்கழகம், திருநெல்வேலி
3) ஆர்.சந்திரமௌலி, சாஸ்த்ரா, கும்பகோணம்
4) எம்.ஆர்த்தி, ஸ்டான்லி மருத்துவக் கல்லூரி, சென்னை - 13
5) ஸ்ரீ. விஜய்பரத், அண்ணா பல்கலைக் கழகம், கிண்டி

## ரூ.100/- பரிசு பெறும் மாணாக்கர்கள்

★ பால் விட்டு செய்தால் - **பால் கேசரி**

★ தேங்காய் பால் + தண்ணீர் விட்டுச் செய்து தேங்காய்த் துருவல் சேர்த்தால் - **மலபார் கேசரி**

★ கோவாவைக் கடைசியில் இறக்கும் போது சேர்த்துக் கிளறினால் - **பெங்கால் கேசரி**

★ கேசரியை இறக்கும்போது வாழைப் பழத் துண்டுகளைச் சேர்த்தால் - **பழக் கேசரி**. (மாம்பழம், அன்னாசி, ஆரஞ்சு துண்டுகளையும் சேர்க்கலாம்.)

★ பன்னீர் ரோஜா இதழ்களுடன் தேன் சேர்த்துக் கிளறினால் **குலாபி கேசரி**

★ ரவை, ஜவ்வரிசி, சேமியா, கேசரி செய்து ஒன்றன் மேல் ஒன்றாகப் பரப்பினால் **த்ரி இன் ஒன் கேசரி**

★ பாதாம் பருப்பை அரைத்து விட்டால் - **பாதாம் கேசரி**

**- செ.கலைவாணி, சென்னை-16**



# வெறும் கேசரியை வெரைட்டி கேசரியாக்கலாமா?

**ஜி.எஸ்.எஸ்**

**8**

# பையில பட்டம்... கையில வேலை!

உயிரியல், கணினி இரண்டிற்குமே சமீபகாலமாக முக்கியத்துவம் கூடித்தான் வருகிறது. அப்படியிருக்க இந்த இரண்டின் இணைப்பாக ஒரு படிப்பு விளங்கினால் அதற்கு வருங்காலம் இருக்காதா என்ன?

**உ**யிரியல், கணினி. இந்த இரண்டின் கூட்டு முயற்சியே 'ஜெனெடிக் இன்ஜினியரிங் (அதாவது மரபணுப் பொறியியல்) சில வருடங்களுக்கு முன் மனிதனின் மரபணுத் தொகுதியில் (ஜெனோம்) இந்தத் துறை வெற்றி கண்டபோது உலகெங்கும் உள்ள உலக விஞ்ஞானிகளால் முக்கிய சாதனையாக பரபரப்புடன் பேசப்பட்டது. உயிரியல்



# பயோ இன்ஃபர்மேடிக்ஸ் படிப்பை எங்கே படிக்கலாம்?

சென்னை பல்கலைக்கழகம், வேலூர் இன்ஸ்டிட்டியூட் ஆஃப் டெக்னாலஜி, தமிழ்நாடு விவசாயப் பல்கலைக்கழகம், வட ஒரிசா பல்கலைக்கழகம், தஞ்சாவூரில் உள்ள சாஸ்த்ரா பல்கலைக்கழகம், சத்தியபாமா இன்ஸ்டிட்டியூட் ஆஃப் சயின்ஸ் அண்ட் டெக்னாலஜி, பூனே பல்கலைக்கழகம், ஜாமியா மிலியா இஸ்லாமிய பல்கலைக்கழகம், ராஜஸ்தான் மகளிர் பல்கலைக்கழகம், சிக்கிம் மணிபால் பல்கலைக்கழகம், அலகாபாத்தில் உள்ள இந்திய தகவல் தொழில்நுட்பக்கழகம், பாரதியார் பல்கலைக்கழகம், பாரதிதாசன் பல்கலைக்கழகம், பெரியார் பல்கலைக்கழகம், கேரளா பல்கலைக்கழகம், பாண்டிச்சேரி பல்கலைக்கழகம் போன்றவை பயோ இன்ஃபர்மேடிக்ஸ் துறையில் பட்ட படிப்புக்கான வகுப்புகளை நடத்துகின்றன. இவற்றில் பெரும்பாலானவற்றில் பட்டமேற்படிப்பும் உள்ளது. சிலவற்றில் ஆராய்ச்சி படிப்புக்கும் இடமுண்டு.



தகவல்கள் எந்த அளவுக்கு கண்டுபிடிக்கப்பட்டு வருகின்றன என்பதற்கு சில உதாரணங்கள் இதோ.

நியூக்ளிக் அமிலத்தின் மரபணுவில் 82,14,000 தகவல்கள் உள்ளதாக சில வருடங்களுக்கு முன் விஞ்ஞானிகள் கண்டுபிடித்தனர். புரதத்தில் உள்ளவை 88,166 தகவல்கள். ஆக இந்தத் தகவல்களின் எண்ணிக்கையே கணினிப் பயன்படுத்துவதை அத்தியாவசியமாக்கி விட்டன. ஏனென்றால் கணினியால்தான் மிகமிக அதிகமானத் தகவல்களைக் கையாள முடியும். அதே சமயம் மின்னல் வேகத்தில் அவற்றைப் பலவிதங்களாகத் தொகுக்கவோ, கணக்குப்போடவோ முடியும்.

ஆராய்ச்சிகளின் வேகம் அதிகரிக்க அதிகரிக்க பயோ இன்ஃபர்மேடிக்ஸ் பிரிவின் அவசியமும் அதிகமாகி வருகிறது. சொல்லப்போனால் மரபணு என்பதே டிஜிட்டல் தகவல் களஞ்சியம் போன்றது என்று கூடக் குறிப்பிடலாம்.

ஆராய்ச்சிகளின் மூலம் அற்புதமான புள்ளி விவரங்கள் கிடைக்க வாய்ப்புண்டு. ஆனால் அவற்றை உரிய முறையில் சேகரித்து வைத்துக்கொண்டால்தான் சரியான பலன் இருக்கும். கணினியில் இந்தத் தகவல்களை அப்போதைக்கப் போதே பதிவு செய்து கொண்டால் அந்தத் தகவல்களை அப்படியே அல்லது உரிய மாறுதல்களோடும் பயன்படுத்தலாம்.

உயிர்-தகவலியல் துறை, தொழில் நுட்பம் மிகுந்த ஒன்றாகும். சிலவகைப் புள்ளி விவரங்களுக்கு அடிப்படை ஒற்று மைத்தன்மை இல்லாமல் கூடப்போகலாம். அந்த விவரங்களை உயிர்-தகவலியல்

துறையின் மூலம் சேகரித்து, கணினியை உரிய முறையில் பயன்படுத்தினால் பல புதிய உண்மைகளை அறிய முடியும்.

மாறாக வெறும் புள்ளி விவரங்களாகவே இருந்தால் அவற்றால் பயன் இல்லாமல் போகக்கூடும். அந்த விதத்திலும் உயிர்-தகவலியல் முக்கியப் பங்கு வகிக்கிறது.

இந்தத்துறையில் சிறப்புப் பெற உயிரியல் (பயாலஜி), கணினியியல் (கம்ப்யூட்டர் சயின்ஸ்) ஆகிய இரண்டிலுமே அறிவாற்றல் இருக்க வேண்டும். இந்த ஆற்றலை பயோ-இன்ஃபர்மேடிக்ஸ், மேலும் வளம் பெறச் செய்ய உதவுகிறது. கணினி அதிக அளவில் பயன்படுத்தப்பட்டாலும், இந்தத் துறையால் ஏற்படும் முக்கியப் பலன்கள் உயிரியல் துறைக்குதான்.

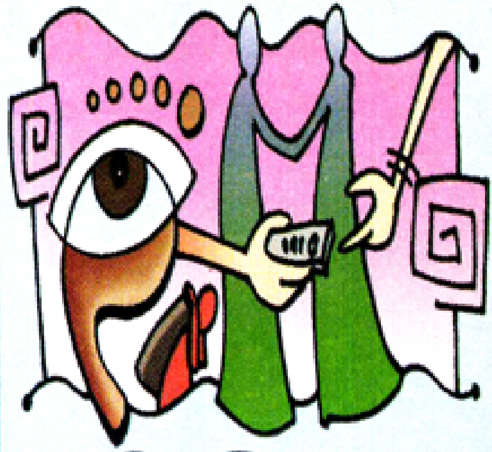
உதாரணமாக உலகிலிருக்கும் பலவித உயிரினங்களுக்கிடையே உள்ள ஒற்றுமை மற்றும் வேற்றுமைகளைத் துல்லியமாக உணர இத்துறை உதவும். முக்கியமாக பலவித உயிரினங்களில் உள்ள புரத அளவுகளை அறியும்போது இது சாத்தியமாகிறது. இதைத் தொடர்ந்து பரிணாமவளர்ச்சி எந்த வகையில் அமைந்தது என்பதை அறிவதும் உறுதி செய்து கொள்வதும் சாத்தியம்.

உயிர்-தகவலியல் துறை மூலமாக அறியப்படும் முடிவுகளின் அடிப்படையில், புதிய மருந்துகள் தயாரிக்கப்பட்டு மனித இனத்துக்கு அது பெரும் நன்மையாக விளங்க வாய்ப்புண்டு.

சிலவகை நோய்களை ஏற்படுத்தும் மரபணுக்களைக் கண்டறியவும், அவற்றை அழிக்கக் கூடிய மருந்துகளை உருவாக்கவும்கூட இந்தத்துறை உதவிகரமாக இருக்கிறது.

மருத்துவம் மட்டுமல்ல, சுற்றுச்சூழல் பாதுகாப்புக்கும் இந்தத்துறை பலம் சேர்க்கிறது. எனவே இந்தத்துறைக்கு வருங்காலம் சிறப்பாகவே இருக்கும் என்று கருதப்படுகிறது.

*(அடுத்து சமூக சேவைக்கான கல்வி!)*



## நீ செய்!

**உ**ழைப்பினை நீ தேடு;
ஊதியம் தன்னால் வரும்!
முயற்சியை நீ செய்;
வெற்றிகள் நிச்சயம் குவியும்!
துன்பத்தை நீ மற;
இன்பம் இனிதே வந்து சேரும்!
நன்மைகள் நீ செய்;
தீமைகள் விரைந்து மறையும்!
அன்பை நீ செலுத்து;
உறவுகள் ஓடோடி வரும்!
மற்றவரை நீ மதி;
உன் மதிப்பு வானளாவ உயரும்!
ஒழுக்கத்தை நீ நாடு;
தரணியில் புகழ் ஓங்கும்!

- என்.நிரோஷா,
இரண்டாமாண்டு பி.எஸ்ஸி,
பயோனிர் கலை மற்றும்
அறிவியல் கல்லூரி, கோவை

## ரூ.500/- பரிசு பெறும் யூத் சிறுகதை முடிவு!

## மீரா என்ன செய்தாள்?

**மீ**ராவைப் பார்த்ததும் அவன் மண்டைக்குள் ஓராயிரம் மின்னல்கள் ஒளிர்ந்தன. 'என்ன மறந்துடமாட்டியே...' என்று அப்பாவியாகக் கேட்டான்.

''என்ன பேச்சு இது? உன்ன மறக்குறதுக்காகவா ஆறு மாசமா நானும் கஷ்டப்பட்டுகிட்டு இருக்கேன். அப்பாகிட்ட நம்ம காதலைப் பத்தி சொல்லிட்டேன். அவரும் முழுமனசோட சம்மதிச்சுட்டார். கூடிய சீக்கரமே வீட்டுக்கு போயிடலாம் என்று அவனது தோள்மீது கை வைத்தாள்.

அந்த ஸ்பரிசத்தில் புத்துணர்ச்சி பெற்றவன் பட்டென எழுந்து, ''உண்மையாவா சொல்ற? எனக்கு சந்தோஷமா இருக்கு மீரா'' என்றான்.

கண் கலங்கிய மீரா, அவன் தாடியை மெல்ல வருடி விட்டு ''நான் டாக்டர்கிட்ட எப்ப வீட்டுக்குப் போகலா முன்னு கேட்டுட்டு வந்துடுறேன்'' என்று விலகிப் போனாள்.

தலைகால் புரியாத சந்தோஷத்தில் மிதந்தவன், அறையின் சுவரில் அழகாக எழுதினான். 'மீரா என் காதலி அல்ல... கடவுள்!' என்று.

மீரா வந்து இதைப் பார்த்து சந்தோஷப்பட வேண்டும் என்ற நினைப்பில் இந்த இடத்தைவிட்டு நகராமல், அவள் போன பாதையையே பார்த்துக் கொண்டு நின்றான்.

- கே.மகேந்திரன், பி.பி.ஏ.,
அரசு கலைக் கல்லூரி,
கும்பகோணம்

## 'மீரா என் காதலி!' யூத் சிறுகதையில் புஷ்பா தங்கதுரை எழுதிய ஒரிஜினல் முடிவு!

''டாக்டர் சொல்றார் தெரியுமா?'' என்றாள் மீரா.

''என்ன?''

''நீ உன் எண்ணச் சிடுக்களிலிருந்து விடுதலை பெற்றால் தான் உனக்கு விமோசனம்.''

''நானா!''

சிறுகச் சிறுக யோசித்தபோது அவன் எண்ணச் சிடுக்களை அகப்பட்டதை அவன் உணர்ந்தான்.

இதிலிருந்து மீண்டும் வந்தாள் தான் உனக்கு விடுதலை. இல்லாவிடில் இங்கேயே இருக்க வேண்டியதுதான்

அப்படிச் சொல்லும் மீராவும் அவன் கற்பனையே! அதையும் புரிந்துக் கொண்டால்தான், அவன் மனம் தெளிந்துவிடும்.

சீக்கிரம் அவன் குணம் அடைவான்.

யூத் எடிஷன் பக்கங்கள்



# சனிப்பெயர்ச்சி பலன்கள்!



ஸ்ரீ சனிபகவான், குச்சனூர்

**26.09.2009 முதல் 21.12.2011 வரை**



கணித்து வழங்குபவர் : ஹரிகேசநல்லூர் வெங்கட்ராமன்



# மேஷம்

**அஸ்வினி, பரணி,**
**கார்த்திகை 1-ம் பாதம்**

வெற்றிமீது வெற்றி வந்து மகிழ்ச்சிக் கடலில் ஆழ்த்தும். பல வருடங்களாக செய்ய முடியாத நல்ல விஷயங்கள் சிலவற்றை இனி சுலபமாக செய்து முடிப்பீர்கள். அதிர்ஷ்டக்காற்று வீசத் துவங்கியுள்ளது. 6-ம் இடத்துக்கு சனி வருவதால் லக்ஷ்மி கடாட்சம் உண்டாகும். கடன் இருந்தால் முற்றிலுமாகத் தீரும். உடல் ஆரோக்கியத்தில் நல்ல முன்னேற்றம் ஏற்படும். மறைமுக எதிரிகள் செயலிழப்பர். வழக்குகளில் வெற்றி கிட்டும். உறவினர்கள் மத்தியில் மதிப்பும் மரியாதையும் அதிகரிக்கும். பணவரவு அமோகமாக இருக்கும். சொந்த வீடு, வண்டி, வாகனங்கள் வாங்குதல் போன்றவை நிகழும்.

குடும்பத்தில் சுப விசேஷங்கள் நடைபெறும். திருமண வயதில் உள்ளவர்களுக்கு விரைவில் திருமணம் இனிதே நடந்தேறும். புத்திர சந்தானம் தாமதமாகிக் கொண்டிருப்பவர்களுக்கு 2010 இறுதிக்குள் குழந்தை பாக்யம் உண்டாகும்.

தொழில் முன்னேற்றம் வெகு சிறப்பாக இருக்கும். உத்தியோகத்தில் உள்ளவர்களுக்குப் பதவி உயர்வு தேடி வரும்.

**பரிகாரம் :** தினமும் ஸ்ரீவிஷ்ணு சஹஸ்ரநாமம் படிக்கவும். அல்லது ஒலிக்கச் செய்து கேட்கவும்.

**95% நன்மை**

**கார்த்திகை 2, 3, 4ம் பாதம், ரோகிணி,**
**மிருக சீரிஷம் 1, 2ம் பாதம்**

5ம் இடம் வரும் சனியால் அற்புதமான நன்மைகள் விளையும். தடைகள் நீங்கி மகிழ்ச்சி உண்டாகும். பதவி உயர்வு கிடைக்கும். பணி இட மாற்றம் ஏற்படும். தாயாரின் ஆரோக்கியத்தில் முன்னேற்றம் ஏற்படும். பழைய வீட்டைப் புதுப்பிக்கவும், புது வீடு வாங்கவும் முடியும். திருமண வயதில் உள்ளவர்களுக்கு மணநாள் வெகு விரைவில் முடிவாகும். காதல், கல்யாணத்தில் முடியும். உடல் ஆரோக்கியம் சிறந்து விளங்கும். மருத்துவச் செலவுகள் வெகுவாகக் குறையும். மனோ பலமும் தேக பலமும் சிறந்து விளங்கும்.

பொருளாதார முன்னேற்றம் சற்று குறைவாகத்தான் இருக்கும். எவ்வளவு தான் வருமானம் வந்தாலும் சேமிப்பு இருக்காது. பிள்ளைகளின் உயர்கல்வி, அயல்நாட்டுப் பயணம், திருமணம் போன்றவற்றுக்கு சக்திக்கு மீறி பெரிய தொகையைப் புரட்ட வேண்டிய சூழ்நிலை உருவாகலாம்.

தொழில் சீராக நடக்கும். மருத்துவத்துறை, உணவு, கலைத்துறை ஆகியவற்றில் பணிபுரிபவர்களுக்கு அதிக நன்மைகள் விளையும். அதிகம் சிக்கனம் தேவை. எதிலும் அகலக்கால் வைக்காதீர்கள்.

**பரிகாரம்:** தினமும் ஸ்ரீலக்ஷ்மி சஹஸ்ர நாமம் படிக்கவும். அல்லது ஒலிக்கச் செய்து கேட்கவும்.

**60% நன்மை**

# ரிஷபம்





# மிதுனம்

**மிருகசீரிஷம் 3, 4ம் பாதம்,**
**திருவாதிரை,**
**புனர்பூசம் 1, 2, 3ம் பாதம்**

4ம் இடத்துக்கு சனி வருவதால் அஷ்டமச் சனி ஆரம்பம். பயப்பட வேண்டாம். குருவின் பார்வையும் சஞ்சாரமும் உங்களுக்கு மிகவும் சாதகமாக இருப்பதால் தப்பித்துவிட்டீர்கள். 'தலைக்கு வந்தது தலைப்பாகையுடன் போச்சு' என்பதுபோல் சென்றுவிடும்.

தொழிலில் சிறுசிறு மாற்றங்கள் செய்ய நேரிடும். தொழில் செய்யும் இடத்தை மாற்ற வேண்டிய கட்டாயச் சூழ்நிலை உருவாகலாம். அதன் மூலம் செலவு அதிகமாகும் அல்லது வருமானம் குறையும்.

பணியிட மாற்றமும் பதவி உயர்வும் சேர்ந்து வரும். அலுவலக வேலைகளைச் சிறப்பாக செய்து அனைவரையும் வியப்பில் ஆழ்த்துவீர்கள். தற்போது உள்ள வேலையை ராஜினாமா செய்வதோ விருப்ப ஓய்வு பெறுவதோ கூடாது. குடும்பம் மகிழ்ச்சியாகவும். பண வரவு திருப்திகரமாகவும் இருக்கும். தடைப்பட்ட திருமணங்கள் 2010ம் ஆண்டில் நடக்கும்.

**பரிகாரம் :** திண்டுக்கல் மாவட்டம் தேனிக்கு அருகில் உள்ள, குச்சனூர் சனீஸ்வர பகவானை வழிபடவும்.

**60% நன்மை**

**புனர்பூசம் 4ம் பாதம், பூசம், ஆயில்யம்.**

நல்ல காலம் பொறக்குது. நல்ல காலம் பொறக்குது. ஏழரைச்சனி முடிவடைகின்றது. வாழ்க்கையில் மிகப் பெரிய திருப்புமுனையாக அமையப் போகும் சனிப்பெயர்ச்சி இது. விரும்பும் பொருள் கைகூடும். தொழில் பிரச்னைகள் தீரும். கடன் தொல்லை இனி இல்லை. செழிப்பான வாழ்க்கை அமையப்போகிறது. அடிப்படை ஜாதகத்தில் நல்ல வலுவான தசாபுத்திகள் நடைபெற்றுக் கொண்டிருந்தால் மிகப் பெரிய செல்வத்துக்கு அதிபதியாகும் பொற்காலம் இது. சமூக அந்தஸ்து உயரும்.

செய் தொழில் எதுவாகிலும் அதில் மகோன்னதமான ஸ்தானத்தை எட்டிப் பிடிப்பீர்கள். சுயதொழில் செய்வோர் தங்கள் தொழிலை நன்கு விரிவுபடுத்துவார்கள். வியாபாரம் பன்மடங்காகப் பெருகும். அரசுப் பணியாளர்களுக்குப் பதவி உயர்வும் ஊதிய உயர்வும் கிடைக்கும். சேமிப்புகள் பெருகி மகிழ்ச்சி அடையச் செய்யும். கலைஞர்கள் ஏற்றம் பெறுவர். ஆரோக்கியம் சீர்பெறும். பிரிந்து வாழும் தம்பதியர் மீண்டும் இணைவர்.

**பரிகாரம் :** ஸ்ரீ லக்ஷ்மி நரசிம்மருக்கு, பானகம் படைத்து வெள்ளிக்கிழமை தோறும் வழிபடவும். இயன்றபோது சோளிங்கர் சென்று வரவும்.

**85% நன்மை**



# கடகம்



# சிம்மம்

**மகம், பூரம், உத்திரம் 1ம் பாதம்**

ஜென்ம ராசியான சிம்மத்திலிருந்து ஒரு வழியாக சனி நகர்ந்து, இரண்டாம் இடமான கன்னி ராசிக்குச் செல்கிறது. ஏழரை நாட்டுச் சனியின் முதல் இரண்டு இரண்டரை ஆண்டுகள் முடிந்து மூன்றாவது இரண்டரை ஆண்டுகள் ஆரம்பமாகின்றன. இனி வரப்போகும் காலம் அதிகமான நன்மை செய்யும்.

தொழில் உயர்வடையும். வழக்குகள் விரைவில் முடிந்து, சாதகமாக தீர்ப்பாகும். குடும்பத்தில் சொத்து தொடர்பானப் பிரச்னைகள் இருந்தால் அவை சுமுகமான முறையில் பேசி தீர்க்கப்படும். பகைவர்கள் நண்பர்களாக மாறுவர். தொழிலில் பல நல்ல மாற்றங்கள் நிகழும். சிலர் புதிய தொழில் துவங்க வழி பிறக்கும். பொருளாதார நிலையில், கடந்த சில ஆண்டுகளைவிட சிறிது முன்னேற்றம் இருக்கும். கடன் உதவி செய்ய முன் வந்தாலும் இயன்ற வரை கடன் வாங்குவதைத் தவிர்ப்பது நல்லது.

ஆரோக்கியத்தில் நல்ல முன்னேற்றம் ஏற்படும். எனினும் கண் அல்லது பல் தொடர்பான புதிய உபாதைகள் தோன்றவும் வாய்ப்புள்ளது.

பரிகாரம் : திருநள்ளாறு சென்று தர்பாரண்யேஸ்வரருக்குப் பால் அபிஷேகம் செய்து வழிபடவும்.

55% நன்மை

**உத்திரம் 2, 3, 4ம் பாதம், ஹஸ்தம், சித்தரை 1, 2ம் பாதம்**

ஏழரை நாட்டுச் சனியின் நடுப் பகுதியான ஜென்ம சனிக்காலம் ஆரம்பமாகிறது. ஏழரைச் சனி, ஜென்ம சனி எனும் வார்த்தைகளைக் கேட்ட உடனேயே இது ஏதோ தீமை வரும் காலம் என்று நினைத்துவிட வேண்டாம். நன்மை செய்யும் தன்மையும் சனிக்கு உண்டு. பாரபட்சம் இன்றி அவரவர்செய்த பாவ புண்ணியங்களுக்கேற்ப பலன் வழங்குவது சனியின் கடமை. தொழிலில் மிகப் பெரிய பாதிப்பு இருக்காது. பணியில் இட மாற்றத்தை ஏற்றுக் கொள்ளலாம்.

திருமணத் தடை விலகும். குழந்தைப் பேறு தாமதமாகிக் கொண்டிருக்கும் தம்பதிகளுக்கு புத்திர பாக்கியம் உண்டாகும். ஆரோக்கியத்தில் அதிக கவனம் செலுத்தவும். காவல் நிலையம், நீதிமன்றம் போன்றவற்றைத் தவிர்ப்பது நல்லது. நேர்மையான வழியில் நடப்பவருக்கு எந்தப் பிரச்னையும் இல்லை. சண்டை சச்சரவைத் தவிர்த்து சமாதானப் புறா பறக்கவிடுங்கள்.

பரிகாரம் : தினமும் கோளறு பதிகம் படித்து வரவும். ஏதேனும் ஒரு மாதம் உங்கள் ஜன்ம நட்சத்திரம் வரும் நாளில் திருக்கடையூர் சென்று அபிராமி உடனுறை அமிர்தகடேஸ்வரர், கால ஸம்ஹாரமூர்த்தியை வழிபடவும்.

55% நன்மை

# கன்னி





## துலாம்

**சித்திரை 3, 4ம் பாதம் ஸ்வாதி, விசாகம் 1, 2, 3ம் பாதம்**

சனி பகவான் உச்சம் பெறும் ராசி இது. எனவே இந்த ராசியினரை ஏழரைச் சனி பெரிதாக பாதிப்பதில்லை என்னும் நம்பிக்கை ஜோதிட உலகில் நிலவுகின்றது. சனி பகவானின் அருள் பெற்றவர்கள் மட்டுமே துலா ராசியில் பிறப்பார்களாம். இந்த சனிப் பெயர்ச்சியிலிருந்து அடுத்த ஏழரை வருடங்களுக்கு துலா ராசிக்கு ஏழரை சனி நடைபெறும். நன்மையும் சில சிரமங்களும் கலந்த காலமாக இது விளங்கும். அடுத்த இரண்டரை ஆண்டுகளில் உடல் ஆரோக்கியத்தில் அதிகக் கவனம் செலுத்தவும்.

தொழில் முன்னேற்றம் மிகச் சிறப்பாக இருக்கும். உங்கள் துறையில் முதன்மை ஸ்தானத்தை நீங்கள் அடையமுடியும். அயல் நாட்டுப் பயணம் மூலம் பல நன்மைகள் விளையும். தன்னலம் கருதாமல் பொதுக் காரியங்களில் ஈடுபட்டு புகழ் பெறுவீர்கள். குடும்பத்தில் கருத்து வேறுபாடுகள் மறைந்து அனைவரிடமும் நல்லிணக்கம் ஏற்படும்.

**பரிகாரம் :** இயன்ற போதெல்லாம் சனிக் கிழமைகளில் திருவண்ணாமலையில் கிரிவலம் செய்யவும். பௌர்ணமியாக இருக்க வேண்டிய அவசியமில்லை.

**75% நன்மை**

**விசாகம் 4ம் பாதம், அனுஷம், கேட்டை**

உங்கள் ராசிக்கு 11ம் இடத்துக்கு சனி வருவதால் இது மிகப் பெரிய யோகமான காலம். 3, 6, 11 ஆகிய மூன்று இடங்களுக்கு வரும்போது மட்டுமே சனி அதிக நன்மை செய்யும். அனைத்து விதமான தடைகளும் விலகும். தொழிலில் ஆச்சரியப்படும் அளவுக்கு முன்னேற்றம் ஏற்படும். தொட்டது துலங்கும் பொற்காலமிது.

அரசாங்க ஆதரவு கிடைக்கும். அரசுப் பணியாளர்கள் பதவி உயர்வு பெறுவார்கள். அரசாங்க உத்தியோகத்துக்கு முயற்சி செய்து கொண்டிருப்பவர்களுக்கு வெற்றி கிட்டும்.

சொந்த வீடு வாங்கும் யோகம் வலுவாக உள்ளது. கடல் கடந்து சென்று சம்பாதிக்கும் வாய்ப்பு சிலருக்கு சாத்தியமாகும். செல்வச் செழிப்பு உண்டாகும். தங்கம் தங்கும். நோய் நொடிகள் குணமாகும். புதிய முயற்சிகள் அனைத்தும் வெற்றி பெறும். பகைமை உணர்வு நீங்கி, அனைவரும் அன்புடன் பழகுவர். திருமணத்தடை விலகும். தந்தை வழி உறவினர்களால் நன்மைகள் நடைபெறும்.

**பரிகாரம் :** சூரபத்மனுடன் முருகப் பெருமான் போரிட்ட தலங்களான திருப்போரூர், திருப்பரங்குன்றம், திருச்செந்தூர் சென்று ஆறுமுகனை வழிபடவும்.

**90% நன்மை**



## விருச்சிகம்



# தனுசு

**மூலம், பூராடம்**
**உத்திராடம் 1ம் பாதம்**

உங்கள் ராசிக்கு 10ல் சனி வருவதால் பல நன்மைகள் நடைபெறும். ஆரோக்கியம் சீரடையும்.

பொருளாதார முன்னேற்றம் மனதுக்கு ஆறுதல் அளிக்கும். கடன் தொல்லைகள் இருப்பின் அவற்றை முற்றிலுமாக அடைத்து விடுவீர்கள். வீட்டுக்குத் தேவையான சொகுசுப் பொருட்களை வாங்கிக் குவிப்பீர்கள். தொய்வு அடைந்த தொழில் மீண்டும் துளிர் விடும். வியாபாரிகளுக்கு அமோக லாபம் கிடைக்கும். 2009 டிசம்பர் 17 முதல் நிதி நிலவரத்தில் நல்ல முன்னேற்றம் ஏற்படும். சேமிப்பு கணிசமாக உயரும்.

வழக்குகள் வெற்றி பெறும். குடும்பம் மகிழ்ச்சியாக இருக்கும். உங்கள் வாழ்க்கைத் துணையின் ஆரோக்கியத்தில் சற்று அதிக அக்கறை காட்ட வேண்டிய காலம் இது. திருமணம் நடைபெற வேண்டியவர்களுக்கு 2010ல் மணமேடை தயாராகும்.

அரசாங்க உத்தியோகம், அரசு சார்ந்த நிறுவனம், வங்கி போன்றவற்றில் முதலீடு செய்வதாக இருந்தால் சட்ட வல்லுநர்களின் ஆலோசனை பெற்று அதன் படி நடக்கவும்.

**பரிகாரம்** : திருவான்மியூர் மருந்தீஸ்வரர் சந்நிதியில் வழிபடவும், நவக்கிரகம் இல்லாத மிகச் சில சிவத் தலங்களுள் திருவான்மியூரும் ஒன்று.

**75% நன்மை**

**உத்திராடம் 2, 3, 4ம் பாதம்,**
**திருவோணம், அவிட்டம் 1, 2ம் பாதம்**

கடந்த இரண்டரை ஆண்டுகளாக ஆட்டிப்படைத்த அஷ்டமத்துச் சனி முடிவுக்கு வருகிறது. கஷ்டங்கள் போய் சுகம் வரும். அஷ்டலக்ஷ்மியின் அருளும் கிடைக்கும்.

தொழில் முன்னேற்றம் மிகச் சிறப்பாக இருக்கும். சுயதொழில் செய்பவர்கள் மீண்டும் சுறுசுறுப்புடன் தங்கள் தொழிலைத் தொடர்ந்து நடத்துவார்கள். பொருளாதார நிலையில் முன்னேற்றம் ஏற்படும். கடன் தொல்லை முற்றிலுமாகத் தீர்ந்துவிடும். உத்தியோகத்தில் உள்ளவர்களுக்குப் பதவி உயர்வும் ஊதிய உயர்வும் கிடைக்கும்.

திருமண வயதில் உள்ளவர்களுக்கு விரைவில் திருமணம் நடக்கும். குடும்பம் மகிழ்ச்சியாக இருக்கும். பிரிந்து வாழும் தம்பதியர் மீண்டும் இணைவர். பூர்விகச் சொத்து தொடர்பான சர்ச்சைகள் தீரும்.

உத்தியோகத்தில் இடைக்கால பணி நீக்கம் செய்யப்பட்டவர்கள் மீண்டும் பணியில் அமர்த்தப்படுவர். வீண் பழிகள் நீங்கும். சமூக அந்தஸ்து உயரும்.

**பரிகாரம்** : திருநள்ளாறு சென்று தர்பாரண்யேஸ்வரரை வழிபட்டு சனிபகவானுக்கு அர்ச்சனை செய்யவும். ஏழைகளுக்கும் உடல் ஊனமுற்றோருக்கும் அன்னதானம் செய்யவும்.

**75% நன்மை**

# மகரம்





## கும்பம்

### அவிட்டம் 3, 4ம் பாதம், சதயம், பூரட்டாதி 1, 2, 3ம் பாதம்

அஷ்டமத்துச் சனி ஆரம்பமாகிறது. சனி உங்கள் ராசி அதிபதி என்பதாலும் எட்டாம் இடமான கன்னி ராசி சனிக்கு நட்பு வீடு என்பதாலும் மற்ற ராசிக்காரர்களுக்குத் தொல்லை கொடுக்கும் அளவுக்குக் உங்களுக்குக் கொடுக்காது. மிகப் பெரிய பிரச்னைகளும் இருக்காது. அதேசமயம் மிகப் பெரிய முன்னேற்றமும் இருக்காது. மிகவும் நிதானமாக சிந்தித்துச் செயல்பட வேண்டும். ரிஸ்க் எடுக்காமல் இருப்பது நல்லது.

தொழிலில் உழைப்பு அதிகமாகவும் பலன் குறைவாகவும் இருக்கும். உங்களுக்குக் கிடைக்க வேண்டிய பெயரையும் புகழையும் வேறு யாராவது எடுத்துச் செல்வார்கள். திருமண முயற்சிகளில் தடை உண்டாகும். ஆரோக்கியத்தில் சிறு பின்னடைவு ஏற்படவும் வாய்ப்புள்ளது. செலவுகள் அதிகரித்துக் கொண்டே போகும். கை இருப்பு கரையும். கடன் வாங்கும் சூழ்நிலையும் உருவாகலாம். உறவினர்களிடம் பகைமை பாராட்ட வேண்டாம்.

உயர் அதிகாரிகளிடம் அனுசரித்துச் சென்றால் உத்தியோகம் நிலைக்கும் வியாபாரம் டல் அடிக்கும்.

**பரிகாரம் :** திருவாரூர் அருகில் உள்ள திருக்கொள்ளிக்காடு சென்று வழிபடவும்.

**40% நன்மை**

### பூரட்டாதி 4ம் பாதம், உத்திரட்டாதி, ரேவதி

உங்கள் ராசிக்கு 7ம் இடத்துக்கு சனி வருகின்றது. திரைகடலோடியும் திரவியம் தேடும் வாய்ப்பு கிடைக்கும். செல்வச் செழிப்பு ஏற்படும். டாலரும் பவுண்டும் குவியும். விஸா வீடு தேடி வரும். வெளிநாடு செல்லும் வாய்ப்பு கிடைக்கும்போது அதை நழுவ விடாதீர்கள். பல அயல் நாடுகளுக்குச் சென்று கை நிறைய சம்பாதிக்கும் நேரம் இது.

வீடு மாற்றம், வேலை மாற்றம், அலுவலக மாற்றம், பணி இடம் மாற்றம் எனப் பல மாற்றங்கள் நிகழும். எந்த மாற்றங்கள் நிகழ்ந்தாலும் அதை ஏற்றுக் கொள்ளும் மனப்பக்குவமும் வந்துவிடும். வாகனத்தின் பராமரிப்புச் செலவுகள் அதிகரிக்கும். வெளியே சென்று பணியாற்ற வேண்டியிருக்கும் என்பதால் குடும்பத்தைப் பிரிந்து வாழ வேண்டிய சூழ்நிலை உருவாகலாம். பெற்றோர்களின் ஆரோக்கியத்தில் அதிக அக்கறை செலுத்தவும். மாணவ மாணவியருக்கு கல்வி முன்னேற்றம் சிறப்பாக இருக்கும். சிலருக்கு உடல் நலிவும் மெலிவும் ஏற்படும்.

**பரிகாரம் :** 'பூஜ்யாய ராகவேந்ராய' என்னும் சுலோகம் சொல்லி மந்த்ராலய மகானை வழிபடவும்.

**55% நன்மை**



## மீனம்

என்றும் உங்களுடன்

# மங்கையர் மலர் — கோட்ஸ் இண்டியா

COATS

இணைந்து வழங்கும்

## எம்பிராய்டரி கத்துக்கலாம் வாங்க!



கட்ச் எம்பிராய்டரி, கவுண்டட் த்ரெட் எம்பிராய்டரி, மிரர் ஒர்க் எம்பிராய்டரி, கசூதி எம்பிராய்டரி, குந்தன் ஸ்டோன் இன்னும் இன்னும்...

**பயிற்சி நேரம்:** காலை 10 மணி முதல் 1 மணி வரை அல்லது மதியம் 2 மணி முதல் 5 மணி வரை

(குறிப்பு : முதல் நாள் காலை வகுப்புக்கு வருபவர்கள், மறுநாள் காலை வகுப்புக்கும், முதல் நாள் மாலை வகுப்புக்கு வருபவர்கள் மறுநாள் மாலை வகுப்புக்கும் வர வேண்டும்.)

**பயிற்சி மையம் - சேலத்தில்...**

நாள் : செப்டெம்பர் 2009, 12, 13, சனி, ஞாயிறு இரண்டு குழுக்களாக

இடம் : வாசவி மஹால், சேலம் டவுன்.

பதிவு செய்ய : மங்கையர் மலர் : 044 - 4343 8888 / 94441 39328
ஹரி லேஸ் சென்டர் - 0427 - 4266944,
பிரேமா ரமேஷ் - 99442 66864

**எம்பிராய்டரி ரிங் இருந்தால் கொண்டு வரவும். இல்லையென்றால் பயிற்சி மையத்திலேயே கிடைக்கும்.**

300 ரூபாய் மதிப்புள்ள எம்பிராய்டரி கிட் பயிற்சி மையத்தில் 150 ரூபாய்க்கு கிடைக்கும்.. எம்பிராய்டரி கிட் அவசியம் தேவை.

இரண்டு நாட்கள் பயிற்சி முடிவில் சான்றிதழ் வழங்கப்படும்.

உங்கள் பெயர் மற்றும் ஃபோன் நம்பருடன் மேற்குறிப்பிட்டுள்ள தொலைபேசி எண்களில் தொடர்பு கொண்டு உடன் பதிவு செய்து கொள்ளவும்.

**எம்பிராய்டரி கத்துக்கிட்டு எக்கச்சக்கமா சம்பாதிக்கலாம்!**

### எம்பிராய்டரி கத்துக்கலாம் வாங்க! - 6 - சேலம்

பெயர் : ..............................

வயது : ..............................

விலாசம் : ..............................

..............................

E.Mail: : .................... Phone: ....................

**இந்த கூப்பனை அவசியம் கொண்டு வரவும்!**



பள்ளிகளில் அனைத்துப் பாடங்களுக்கும் கோடு போடாத நோட்டுகளைப் பயன்படுத்த வேண்டும். ஒரு பாடத்தை குறிப்பேட்டின் முன் பக்கத்திலிருந்தும் மற்றொரு பாடத்தை அதே குறிப்பேட்டின் பின் பக்கத்திலிருந்தும் எழுதுவதற்கு அனுமதிக்க வேண்டும். இதனால் மாணவர்களின் புத்தகச் சுமை குறையும்.

- ஜே.விஜயலக்ஷ்மி, சென்னை

## புத்தகச் சுமை குறைய...




## இவை எல்லாமே ஆஹா 50 தான்!

டெலிபோன், மின்சாரத் துறை, போன்றவற்றுக்கு கடைசித் தேதியில் பணம் கட்டுபவர்கள், வங்கிக் காசோலையாகக் கட்டாமல், பணமாகவே கட்டுவது நல்லது. காசோலை ஏதாவது ஒரு காரணத்தால் திரும்பி வந்தால், டென்ஷனாகிவிடும்.

- லக்ஷ்மி, சென்னை

துடைப்பம் உபயோகப்படுத்தும்போது, கீழ் வழியாக குச்சிகள் உருவாமல் இருக்க, பழைய சாக்ஸை நுழைத்து, கட்டிவிட்டால் துடைப்பம் பலகாலம் உழைக்கும்.

- பா.பனிமலர், மதுரை

முறுக்கு மாவுடன், சிறிது வேர்க்கடலையைப் பொடி செய்து சேர்த்தால், கர கர, மொறு மொறு முறுக்குக் கிடைக்கும்.

- ஆர்.ராஜலக்ஷ்மி, ஹூப்ளி

நம்முடைய வீட்டில் உள்ளோர் உபயோகப்படுத்தும் உள்ளாடைகளை (குறிப்பாக ஜட்டி) மூன்று மாதத்துக்கொருமுறை கொதிக்க வைத்த தண்ணீரில் (2 சொட்டு டெட்டால் விட்டால் இன்னும் நல்லது) ஒரு மணி நேரம் ஊற வைத்துப் பின்னர் வெயிலில் உலர்த்தி போட்டுக் கொண்டால் சரும அரிப்புப் பிரச்னை வராது.

- சுபஸ்ரீ வாசுதேவன், தஞ்சை

சேமியா பாயசம் செய்யும்போது சேமியா ஒன்றுடன் ஒன்று ஒட்டிக் கொள்வதைத் தவிர்க்க சேமியா வெந்ததும் ஒரு தம்ளர் குளிர்ந்த தண்ணீரைச் சேருங்கள். சேமியா குழைந்திருந்தாலும் பிரிந்துவிடும்.

- மேகலா, சென்னை

தண்ணீரில் சிறிது படிகாரத்தைக் கரைத்து, மிருதுவான துணி அல்லது பஞ்சில் தோய்த்து பருக்கள்மீது தடவி வரவேண்டும். மிக விரைவில் பருக்கள் மறைந்து முகம் பளிச்சென்று இருக்கும்.

- கீதா நாராயணன், மும்பை

மழைக்காலங்களில் பள்ளி மாணவர்கள் ஷூவுக்கு பதிலாக செருப்பு அணிய பள்ளி நிர்வாகம் அனுமதிக்கலாம். இதனால் ஷூ பாழாகாது. மாணவர்களும் ஈர சாக்ஸிலிருந்து தப்பிப்பார்கள்.

- கு.லதா, கும்பகோணம்

# அனுஷா நடராஜன்



**எம். வந்தனாராஜ், வேளச்சேரி.**

***'லட்டு' என்றதும் உங்கள் நினைவுக்கு வருவது என்ன?***

'திருப்பதி'தான்! என்று பதில் சொல்வேன் என்றுதானே நினைச்சீங்க? கூடவே ஒரு கதையும் நினைவுக்கு வரும்.

ஒரு சமயம் தட்சிணேஸ்வரத்தில் உள்ள பகவான் ஸ்ரீராமகிருஷ்ணரின் ஆசிரமத்தில் ஒரு விழா... அதற்காக நூற்றுக்கணக்கான லட்டுகளை செய்து அடுக்கி வைத்திருந்தார்கள். எறும்பு வந்தால் என்ன செய்வது என்று யோசித்தார்கள். உடனே, பரமஹம்சர், லட்டுக் குவியலைச் சுற்றி, சர்க்கரையால் கட்டம் போட்டுவிட்டார். வந்த எறும்புகள் சர்க்கரையைத் தின்று விட்டுப் போய்விட்டன.

ஸ்ரீராமகிருஷ்ணர் சொன்னார், ''மனிதர்களும் இப்படித்தான்! பெரிய லட்சியங்களை விட்டுவிட்டு, சின்ன விஷயங்களிலேயே திருப்தியடைந்து விடுகிறார்கள்!''



**சுமதி சுப்ரமணியன், நவிமும்பை.**

***காற்று வாங்க (வாக்கிங்) போய், காய்கறி வாங்கிவரும் அதிர்ஷ்டசாலி அனுஷா அவர்களே!***

***மறுநாளுக்கு (அது விடுமுறை நாளாக இருந்தால்கூட) வேண்டிய காய்கறிகளை, முதல் நாள் இரவே டிவி. பார்த்த வண்ணம் நறுக்கி, 'டப்பர் வேரில்' நிரப்பி, அதை ஃபிரிட்ஜுக்குள் அடைத்தாலொழிய உறக்கம் வராத அணங்குகளுக்கு என்ன சொல்ல விழைகிறீர்கள்...?***

ஸேம் பின்ச்!

**ஆர்.எஸ். லக்ஷ்மி, மதுரை.**

***ஆன்மிகப்போட்டி கூப்பனில், ஈமெயில் விவரத்தையும் கேட்டிருக்கிறீர்கள். எனக்கு ஈமெயில் கிடையாது. நான் அந்தப் போட்டியில் கலந்துகொள்ள முடியாதா?***

செல்ஃபோனோ, ஈமெயில் முகவரியோ இருந்தால், தொடர்பு கொள்வது எளிது என்பதால், அவை கேட்கப்படுகின்றன. அதைப் பற்றிக் குழப்பிக் கொள்ளாமல், ஆர்வத்துடன் கலந்து கொண்டு ஜமாயுங்க!

**கே.ஈ.சீதாலக்ஷ்மி, தேனி.**

***இட்லி, தோசை எல்லாம் தமிழர்களின் பாரம்பரிய உணவாகப் பேசப் படுகின்றன. ஆனால் பெயரைக் கேட்டால் அப்படித் தெரியவில்லையே!***

பானையில் இட்டு அவித்து அளிப்பதால் (இட்டு+அவி+அளி) என்பது இட்டவி அல்லது இட்டளி என்றாகி இட்டலியாகி இருக்கலாம்.

மாவைத் தோய்த்துச் செய்வதால் (தோய்+செய்) தோசை என்றாகியிருக்கலாம். 'சொய்ங்.. சொய்ங்' என்று ஊற்றி, இருமுறை திருப்புவதால் (தோ+சொய்ங்) என்றும் ஆகியிருக்கலாம். விடுங்க! பேரா



# 'லட்டு' என்றதும் உங்கள் நினைவுக்கு வருவது என்ன?

முக்கியம்? டேஸ்ட்டா இருந்தா இன்னும் இரண்டு சுட்டு தள்ளுறதை விட்டுட்டு... வீண் ஆராய்ச்சி எதுக்கு?

**வித்யா கிருஷ்ணன், பாலக்கோடு.**

***திருமணங்களில் 101/= / 108/= ரூபாயை மொய்ப் பணமாக எழுதுகிறார்களே... அது என்ன கணக்கு?***

தீயணைப்பு / ஆம்புலன்ஸ் மற்றும் மீட்புப் படையினரின் எமர்ஜென்ஸி தொலைபேசி எண் அது!.. ஒருவேளை... சூசகமாக, ஒரு கடைசி சான்ஸ் கொடுக்கறாங்களோ... எஸ்கேப் ஆக!



**எஸ்.விஜயராணி, ஓசூர்.**

***காதல் என்றால் என்ன?***

இலைகளைப் போல சலசலக்காமல், வேர்களைப் போல தாங்கி நிற்பதே காதல்!

**என்.கோமதி, நெல்லை.**

***ஆயுதபூஜை, சரஸ்வதி பூஜை, விஜயதசமி இம்மூன்று நாட்களில் உங்களுக்குப் பிடித்தது எது?***

பாடப் புத்தகங்களை பூஜையறையில் வைத்துவிட்டால் இரண்டு நாட்களுக்குப் படிக்காமல் ஜாலியாக இருக்கலாம்! - அதனால் சிறு வயதில் சரஸ்வதி பூஜை பிடிக்கும்.

ம.மலர் அலுவலகத்தில் அன்றைக்கு, ஒருநாள் சம்பளத்தை கவரில் போட்டுத் தருவார்கள். அதனால் இப்போதும் சரஸ்வதி பூஜை தான் பிடிக்கும்! சரஸ்வதி மாதா கீ ஜெய்!

**வத்சலா சதாசிவன், சென்னை.**

***அனுஷா நிஜவாழ்வில் அழுததுண்டா? அட்லீஸ்ட் சினிமா, டீ.வி. பார்த்து அழுததுண்டா?***

'படிக்காத மேதை', 'கிளிஞ்சல்கள்', 'கை கொடுத்த தெய்வம்' போன்ற படங்களைப் பார்த்து சிறு வயதில் ரகசியமாக மூக்கை உறிஞ்சியிருக்கிறேன்.

கல்லூரியில் படிக்கும்போது 'ஒத்தெல்லோ'வில் டெஸ்டிமோனா காதல் கணவனாலேயே கொலை செய்யப்படும் கட்டம், 'மில் ஆன் தி ஃப்ளாஸ்' நாவலில் அண்ணன்-தங்கை இறக்கும் கட்டம், போன்ற உணர்ச்சிகரமானக் காட்சிகளைப் படிக்கும்போது கண்ணீர் தளும்பும்.

நிஜவாழ்வில் மிகக் குறைந்த விநாடிகளே அழுததுண்டு! அதுகூட கண்ணீர்விட்டு கதறும் அழுகையல்ல. வேதனை, துக்கம் நிறைந்த ஒரு கழிவிரக்கம். 'சுறுசுறுப்பாக வேலை செய்யும் தேனீக்களுக்கு அழுவதற்கு நேரம் ஏது?.. கெட்அப்.. பக்அப் ஸ்பிரிட்ஸ்!' என்று அடுத்த வேலை பார்க்கப் போய்விடுவேன்.

**மா.சம்பத்ராஜா, பட்டுக்கோட்டை.**

***சமீபத்தில் வாய்விட்டுச் சிரித்த ஜோக் ஒன்று?***

அது ஜோக் இல்லை; சினிமா பாட்டு! 'கந்தசாமி'யில் வரும்... ''அதெல்லாம் டூப்பு; கந்தசாமி டாப்பு!''ங்கிற பாடலை முதல் முறையாகக் (ரொம்பவே லேட்டாக) கேட்டேன். நிஜமாகவே 'பகபக' என்று சிரித்துவிட்டேன். நல்ல கற்பனை!

**சரோஜா சந்திரசேகர், மும்பை.**

***நீங்கள் ரசித்த எஸ்.எம்.எஸ்?***

நடிகர் கமல்ஹாசனின் உள்ளுணர்வு பற்றிய குறுஞ்செய்திதான்!

*1978 - சிவப்பு ரோஜாக்கள் - (1979-சைக்கோ ராமன் பிடிபட்டான்)*

*1988 - சத்யா (1989 - இந்தியாவில் வேலையில்லா திண்டாட்டம்)*

*1992 - தேவர் மகன் (1993 - தென்னிந்தியாவில் ஜாதிக் கலவரங்கள்)*

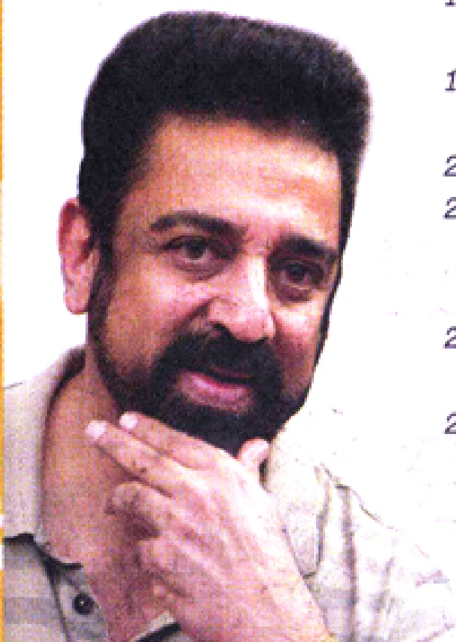
*1994 - மகாநதி (1996 - நிதி நிறுவனங்களின் மோசடி)*

*2000 - ஹேராம் (2002 - இந்து-முஸ்லிம் கலவரம்)*

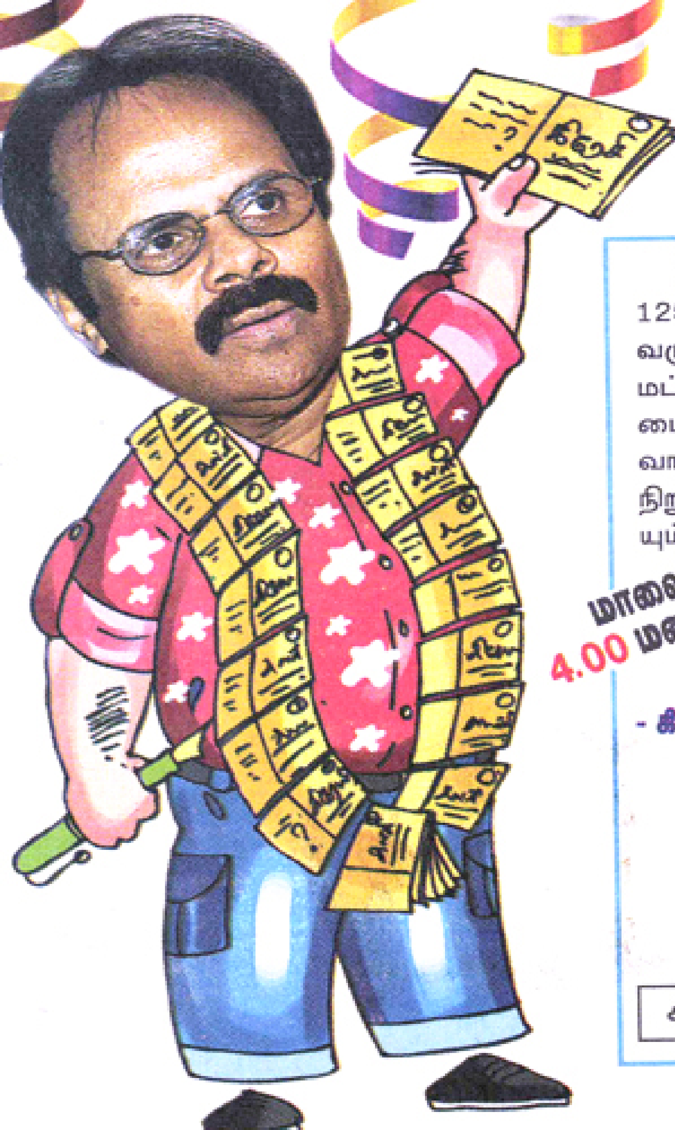
*2003 - அன்பே சிவத்தில் 'சுனாமி' என்ற வார்த்தை பயன்படுத்தப்பட்டது. (2004 - சுனாமித் தாக்குதல்)*

*2006 - வேட்டையாடு விளையாடு (நொய்டா வில் தொடர் கொலைகள்)*

*2008 - தசாவதாரம் - அமெரிக்காவின் ஆபத்தான வைரஸ் தாக்குதல் (2009 - ஸ்வைன் ஃப்ளு பயங்கரம்)*



*(என் குட்டி ஃப்ரெண்ட் பி.நிஷாந்த் அனுப்பியது)*



# கிரேஸி ட்ரீட்!

125வது வார கொண்டாட்டம்

**வா**சகர்களின் கேள்விகளுக்கு கல்கி இதழில் 125 வாரங்களுக்கு மேலாக கிரேஸி மோகன் எழுதி வரும் அசத்தலான பதில்கள் வாசகர்கள் மத்தியில் மட்டுமல்லாது எல்லாதரப்பினரிடமும் பலத்த வரவேற்பைப் பெற்றுள்ளது. அந்த மகிழ்ச்சிகரமான 125வது வாரத்தை 'சிலேடை சிங்க'த்தோடு கொண்டாட கல்கி நிறுவன இதழ்களின் வாசகர்களையும் கிரேஸி ரசிகர்களையும் அன்போடு அழைக்கிறோம்.

மாலை 4.00 மணிக்கு

## சாக்லேட் கிருஷ்ணா

**- கிரேஸி மோகன் குழுவினரின் நாடகத்தோடு விழா தொடக்கம்**

நாள் : 6.9.2009 ஞாயிற்றுக்கிழமை

இடம் : ராமாராவ் கலா மண்டபம்,
அபிபுல்லா ரோடு, சென்னை - 17.

வாழ்த்துரை: திரு திருப்பூர் கிருஷ்ணன்
திரு மதன் (கார்ட்டூனிஸ்ட்)

கிரேஸி ட்ரீட் வின்னர்ஸுக்குச் சிறப்பு மரியாதை

**Live**

வாசகர் கேள்விகளும்...
கிரேஸியின் பதில்களும்...

*அனைவரும் வருக...*

## 7 வெற்றி கொடி கட்டு!

# அதிசய கிராமம்!

**செ**ன்னையிலிருந்து சுமார் நூறு கி.மீ தூரத்தில், திருத்தணி அருகே தண்டலம் கிராமத்தில் நுழைந்தவுடன் பளபள வென்ற கோபுரத்துடன் ஆதி கேசவப் பெருமாள் கோயிலும், அதையொட்டிய சீனிவாச பெருமாள் கோயிலும், சற்றே தள்ளி அகஸ்தீசுவரர் ஆலயமும், பூந்தோட்டமும், சுற்றுச் சூழலும் சுத்தம் என்றால் அத்தனைச் சுத்தம்!

தண்டலம் கிராமத்தின் சிறப்புகள் இவை மட்டுமல்ல, இந்தக் கிராமத்தின் பெண்களும்தாம். சுறுசுறுப்பும் திறமையும், எதைக் கற்றுக் கொடுத்தாலும் பளிச் சென்றுப் புரிந்துகொண்டு செயல்படும் சாமர்த்தியமான பெண்கள்.

"**நா**ங்க எட்டாவது, பத்தாவது வரை படிச்சிருக்கோம். நல்லா எழுதப் படிக்கத் தெரியும். எங்க குடும்பம் எல்லாம் விவசாயக் குடும்பம்!" என்று சொல்கிற சுதா, விஜயலட்சுமி, கௌரி, சுசீலா, ரேணுகா எல்லோரையும் இணைக்கும் அமைப்பு - அன்னபூரணி மகளிர் சுய உதவிக் குழு.

"முன்னே எல்லாம் நாங்க பெருமாள் கோயில் வாசல்ல கூடுவோம். மாசம் ஐம்பது ரூபா சேமிச்சோம். இப்போ ஐம்பது பேர் இருக்கோம். மாசம் நூற்று இருபத்து ஐந்து ரூபா சேமிக்கிறோம். இப்ப அன்னபூரணி சுய உதவிக் குழு தொடங்கினப்புறம் மசாலாப்பொடி, இட்லி - மிளகாய்ப் பொடி, சாம்பார் - ரசப் பொடி, வத்தக்குழம்பு - புளியோதரை மிக்ஸ், வத்தல் வடாம் அப்பளம், தானிய தோசை மிக்ஸ், ரவா தோசை, ரவா இட்லி மிக்ஸ் எல்லாம் மூணு வருஷமா தயார் பண்ணி விக்க ஆரம்பிச்சிட்டோம். இதுக்காகவே பக்கத்துல காந்தி கிராமத்துல போய் ஒரு வாரம் ட்ரெயினிங் எடுத்துக்கிட்டோம்!" என்கிறார்கள்.

கோயிலை ஒட்டிய சிறிய 'சத்திரம்' நவீனமாக்கப்பட்டு, அதில் தனித் தனி அறைகளில் கச்சாப் பொருட்களும், அரவைக் கருவிகளும், சந்தைக்குப் போகத் தயாராகயிருக்கும் 'பாக்கிங்' பகுதிகளும், இதென்ன கிராமப்புறமா, இல்லை ஏதாவது நகர்ப்புற மார்க்கெட்டிங் பகுதியா? என்று வியக்க வைக்கின்றன.

சத்துமாவு 200 கிலோ தயாரித்த காலம் போய், இப்போது சுமார் நாலு டன் தயாரிக்கிறார்கள் இங்கே. "பிராட்வே, பாரிஸ் கார்னர் போய் எல்லா ரா மெட்டீரியல்சும் வாங்கிட்டு வந்துருவேன். எங்க தயாரிப்பை பெரிய கான்டீன்ல எல்லாம் சப்ளை பண்றோம். ஸ்ரீராம் டிரஸ்ட்டோட 'லிவ் லைஃப்' இதை வாங்கி நடுத்தட்டு





மாணவர்களுக்குக் கொடுக்குது!'' என்கிறார் சூபர்வைசர் ராஜகோபால்.

**வெ**ர்மி கம்போஸ்ட் ஒரு பக்கம் தயாராகிறது. 'நிழல்' தொண்டு நிறுவன ஹார்ட்டிகல்சரிஸ்ட் ஹரீஷ் 'பஞ்சகவ்யம்' செய்யக் கற்றுக் கொடுத்திருக்கிறார். அதாவது இயற்கை உரம். ரசாயன உரத்தைத் தவிர்க்க விரும்புவோருக்கு இதுதான் தேவை.

''இவங்க இயற்கை உரத்தைப் பயன்படுத்தினதுல மிளகாய்க்கு நல்ல மகசூலுங்க'' என்று சந்தோஷமாகச் சொல்கிறார் விவசாயி சுப்பிரமணியம்.

**சு**காதார மையம் அரசுடையது தனியார் அன்பளிப்போடு 'பளபள' என்று மாற்றியிருக்கிறார் ராதா பார்த்தசாரதி. சுகாதார மையத்துக்கு அரக்கோணத்திலிருந்து டாக்டர் விஜயகுமாரி எல்லா திங்கட்கிழமையும் வருகிறார். இந்தக் கிராம மக்கள் தவிர ஈசலா புரம், காந்திநகர் கிராம மக்களும் இங்கேதான் சிகிச்சைக்கு வருகின்றனர். அவர்களுக்குத் தேவையான மருந்துகள் அத்தனையும் மாதம்தோறும் ராதாபார்த்தசாரதி வாங்கிக் கொடுத்துவிடுகிறார். (''இதற்கு யாராவது! கார்ப்ஸ்' நிதிக்கு உதவினால் வரவேற்போம்!'' என்கிறார்.



சென்னை சூளையைச் சேர்ந்த புருஷோத்தமன் என்ற இளைஞர் இங்கே மருந்துகள் எடுத்துக் கொடுக்கவும், அரசு பள்ளிக்கூடத்தில் கணினி வகுப்பும் நடத்துகிறார். இங்கு எட்டாவது வரையுள்ள அரசு பள்ளிக்கூடம் இருக்கிறது. ''மாணவ - மாணவி யரை மாலை ஐந்து முதல் ஏழு வரை கூடுதல் பயிற்சி அளித்து, அந்தக் கூடுதல் ஆசிரியர்களுக்கு நாங்கள் சம்பளம் கொடுத்து விடுகிறோம்!'' என்கிறார் ராதா பார்த்தசாரதி. முன்னாள் தலைமை ஆசிரியர் கோபாலும், ஆசிரியர் வெங்கட்ரத்தினமும் கூடுதல் ஆசிரியர்களாகப் பணி புரிகிறார்கள்.

**ச**மீபத்தில் நூற்றுக்கணக்கான வீடுகளில் தனி டாய்லெட் கட்டிக் கொடுத்திருக்கிறார் ராதா பார்த்தசாரதி.

''எத்தனையோ கிராமங்கள் இருக்க இந்தத் தண்டலம் கிராமத்தை ஏன் தேர்ந்து எடுத்தீர்கள்?''

# அசராத பெண்மணி!



''என் கணவரின் முன்னோர் வாழ்ந்த தலம் இது!'' என்கிறார் பதிலாக.

கிராமத்துக்கு ஒரு ராதா பார்த்தசாரதி இருந்துவிட்டால், எவ்வளவு நன்றாக இருக்கும்!

- சாருகேசி

படங்கள்: யோகா

நமக்கு என்ன நடக்க
வேண்டும் என்று தீர்மானிக்கும்
ரிமோட், இறைவன் கையில் இருந்தாலு
அதை அணுகும் சுதந்திரத்தை இறைவ
நமக்குக் கொடுத்துவிட்டார்.
ஆன்/ஆஃப் பட்டன்
அவரிடம்... சேனல் மாற்றும்
சுதந்திரம் நம்மிடம்!



# சாரதா

## உஷா ராமகிருஷ்ணன் 4

# பேசுகிறேன்!

**தீராத நோயோடு போராடும் ஒரு பெண்மணியின் தன்னம்பிக்கை ததும்பும் உண்மைக் கதை!**

வாழ்க்கையில் ஏற்படும் சவால்கள் நம்மை அதிகப் பக்குவம் அடையச் செய்கின்றன என்பதை உணர்த்துவதற்காகவே அந்த நேரத்தில் அந்த ஜோசியர் எங்கள் வீடு தேடி வந்தார் என்று நினைக்கிறேன்.

எனக்கு ஜோசியத்தில் நம்பிக்கை கிடையாது. நடப்பது எப்படியும் நடக்கும்- அது ஸஸ்பென்ஸாகவே இருக்கட்டுமே. அசம்பாவிதமாக எதையாவது சொல்லிவிட்டார்களென்றால் வியாதியால் இல்லாவிட்டாலும் கிலியால் இறந்து விடுவோம் என்ற எண்ணம் எனக்குண்டு.

2000 ஆண்டு பிறப்பதற்கு சற்று முன்பு, எனது குடும்ப நண்பர் ஒருவர், என் பிறந்த நேரத்தை வைத்து ஜாதகம் கணித்து, ஜோசியரையும் வீட்டுக்கு அழைத்து வந்துவிட்டார். என் கிரக நிலை ரொம்ப மோசமாக இருக்கிறது என்று ஆரம்பித்தார் - அது தான் தெரியுமே. இல்லையென்றால் இப்படி ஒரு தீராத வியாதியில் சிக்கியிருப்பேனா?

என் உடலுக்குள் போக்ரான் குண்டு வெடிக்கப் போகிறது என்று சொன்னவர், நான் 2000 வது வருடத்தைப் பார்ப்பது கஷ்டம் என்றார்.

வட இந்தியாவில் இருக்கும் ஒரு கோயிலுக்குச் சென்று ஆயிரம் பிராமணர்களுக்கு அன்னமிட வேண்டும்; வேறு ஊரில் ஒரு கோயிலுக்குச் சென்று அதைவிட கஷ்டமான சம்பிரதாயம் ஒன்று செய்ய வேண்டும்; வீட்டில் எட்டுத் திக்கிலும் அமர்ந்து விஷ்ணு சஹஸ்ரநாமம் சொல்ல வேண்டும் என்று வீரியத்தைக் குறைக்கக் கூடிய பரிகாரங்களை அடுக்கினார்.

என் உடல் இருந்த நிலையில் நெடுந் தூரப் பிரயாணத்தை மேற்கொள்வது சாத்தியமாகத் தோன்றவில்லை; மருத்துவ செலவு பல லட்சங்கள் போய்க் கொண்டிருந்த நிலையில் பிரார்த்தனைக்கு இன்னும் சில லட்சங்கள் செலவு செய்யும் வசதி இல்லை. 'எதற்கும் செய்துவிடுவோமே' என்று பிடிவாதம் பிடித்த கணவரைத் தடுத்தேன். விஷ்ணு சஹஸ்ரநாமம் சொல்லும் பிரார்த்தனையை மட்டும் மேற்கொண்டேன்.

ஒரு புறம் ஜோசியர் சொன்ன கசப்பான விஷயங்கள் அனைத்தும் மனதில் அவ்வப்போது ரீப்ளே ஆகும். நான் இல்லாத என் குடும்பத்தைக் கற்பனை செய்து விரக்தியடைவேன். மறுபுறம், என் கட்டுப்பாட்டில் இல்லாத எதிர்காலத்தைக் கற்பனை செய்து என்ன

பயன் என்று யோசிப்பேன்.

இதற்குப் பிறகு எனக்குள் பிறந்த ஞானத்தை, விரக்தியில் இருப்பவர்களுக்கு டானிக்காக இருக்கும் என்ற நம்பிக்கையில் சற்று விரிவாகச் சொல்கிறேன்.

ஆன்மிகம் எனக்குக் கை கொடுத்தது. ரமண மகரிஷி, ஸ்ரீஅன்னை போன்றோரின் நூல்களைப் படிக்கும் சந்தர்ப்பம் அமைந்தது. முழுமையான அடிபணிதல் (சரண்டர்) என்ற நிலைக்கு அப்போது வந்தேன். அதாவது நடப்பது நடக்கட்டும் என்ற எண்ணத்தோடு கடவுள் மேல் நம்பிக்கை வைக்கும் மனப் பக்குவம் வந்தது.

என் உடல் நான் அல்ல. அதற்குப் பிரச்னைகள் இருக்கிறது. அவற்றைத் தாண்டி, இறுதி வரை போராடி நல்ல வாழ்க்கையை வாழத்தான் பிறந்திருக்கிறேன். எனக்கு வலி, உபாதைகள் இன்றும் இருப்பது உண்மை. அதற்காக வாழ்க்கையில் சந்தோஷமாக இருக்கக் கூடாதா? எதற்கு என் சிந்தனையில் பிரதான இடம் கொடுக்கிறேனோ அதைப் பொறுத்து தானே வாழ்க்கை அமையும்!

இந்த சுய அலசல் தொடங்கிய பிறகு, என் உடல் நிலையில் நல்ல முன்னேற்றம் பார்க்கத் தொடங்கினேன். அந்த நிலையில் என் நாத்தனார் குடும்பம் என்னை ரெய்கி முறைக்கு அறிமுகம் செய்ய, அதன் மூலமும் முன்னேற்றம் கண்டேன்.

ஆன்மிகம் மற்றும் சுய-ஊக்க நூல்கள் படித்தேன். பாரதியாரின், ''காலா என் காலருகே வாடா'' என்ற கர்வம் தொனித்த அறைகூவல் என்னை உற்சாகப்படுத்தியது.

கடவுளிடம், 'எனக்கு மட்டும் ஏன் இந்த சாபம்? நான் ஒரு பாவமும் செய்யவில்லையே' என்று புலம்புவதற்கு பதிலாக, பாஸிடிவாக சிந்திக்கத் தொடங்கினேன். இறப்பு தான் என்று ஆகிவிட்டால், அதையும் கண்ணியமாக எதிர்நோக்குவது என்று முடிவு செய்தேன். நமக்கு என்ன நடக்க வேண்டும் என்று தீர்மானிக்கும் ரிமோட், இறைவன் கையில் இருந்தாலும் அதை அணுகும் சுதந்திரத்தை இறைவன் நமக்குக் கொடுத்துவிட்டார்-ஆன்/ஆஃப் பட்டன் அவரிடம், சேனல் மாற்றும் சுதந்திரம் நம்மிடம். ஆக நம் வாழ்க்கைக்கு நாமே பொறுப்பு என்ற உணருதலோடு வலம் வரத் தொடங்கினேன்.

உதவிகள் செய்ய ஆள் தேவை என்ற நிலை மாறி, என் வேலைகளை நானே பார்த்துக் கொள்ளத் தொடங்கி, பின்பு



சாராதாவில்
தோழ
அம்பிக
(பெய
மாற்ற
பட்டிருந்தாலும்
அவ
சொல்லும்
விஷயங்கள்
சத்தியம்

**சா**ரதா அற்புதமான பெண், இடுக்கண் களையும் அரிய தோழி. மனதளவில் அவளது உற்சாகம், இன்னும் பள்ளிச் சிறுமியாய் இருந்தது போலவே இருக்கிறது. அவள் சகலகலாவல்லி. இந்த நிலையிலும், அவளது திறமைகளை விடாது வளர்த்துக் கொண்டு, மற்றவர்களுக்கும் கற்றுத் தருகிறாள். குடும்பம், நண்பர்கள், சுற்றத்தார், யாருக்குப் பிரச்னை என்றாலும் வரிந்து கட்டிக் கொண்டு உதவி செய்வதைப் பார்த்தால், இவளுக்கு வாழ்க்கையில் எந்தப் பிரச்னையும் இல்லை போலிருக்கிறது என்று பார்ப்பவர்கள் நினைக்கக் கூடும்.

அவளுக்குத் தெரிந்தவர்களே கூட, அவளது நோயின் விசித்திர தன்மையைப் புரிந்து கொள்ளாமல், "உனக்கு ஒண்ணுமே இல்லை, தேவையில்லாம என்னவோ வைத்தியம் செஞ்சுக்கற" என்பார்கள். அனுதாப அலைகளை எதிர்பார்க்காதவள் என்பதால், மற்றவர் பேச்சு அவளை பாதிப்பதில்லை.

மற்ற அம்மாக்கள்போல தன் குழந்தைகளுக்கு வேண்டியதை செய்ய முடியவில்லையே என்ற குற்ற உணர்ச்சியைத் தராமல் இருக்க, தெம்பு கிடைத்தவுடன், அவர்களை சந்தோஷப்படுத்த முனைவாள். ஏதாவது சாக்கு சொல்லி மாமனார் மாமியாரை முதியோர் இல்லத்துக்கு அனுப்பும் சிலர் இருக்க, மாமனார் மாமியாரைப் பார்த்துக் கொள்வதை, தன் புண்ணியக் கணக்கில் சேர்த்துக் கொள்கிறாள். அவளது பொறுமையும், விவேகமும், தைரியமும் அவளது பொக்கிஷங்கள்.

மெள்ள சின்னச் சின்ன வீட்டு வேலை களைப் பார்க்கும் அளவுக்கு முன் னேறினேன்.

இன்று 2000ஐத் தாண்டி வெகு தூரம் வந்துவிட்டேன் என்பது இறைவன் அருள். நான் மகிழ்ச்சியாக இருக்க முயல்வதால் வாழ்க்கையை ரசிக்க முடிகிறது.

**கீ**மோதெரபிக்கு முன், டாக்டர் கேரல் ப்ளேக் என்ற லண்டன் டாக்டர் என்னைப் பரிசோதித்தார். என் நுரையீரலின் பாதிப் பால், அதன் பளுவை ஈடு கட்ட இதயம் அதிக வேலை செய்கிறது; அதனால் இதயம் அதிக அழுத்தத்துக்குள்ளாகியது. இதய அழுத்தத்தின் அளவைக் கண்டு பிடிப்பதற்கான முயற்சி மேற்கொள்ளப் பட வேண்டும் என்றும், தேவைப்பட்டால் உடனடியாக அதற்கு சிகிச்சை செய்யத் தொடங்க வேண்டும் என்றும் கருதினார். ஸ்லீ நோயாளிகளில் பெரும்பாலானோர் இறப்பது, இதயக் கோளாறு ஏற்பட்டுதான் என்பதால் இது முக்கியம் என்றார்.

என்னை தலை தொங்கும்படியாக இலேசாக ஒருக்களித்துப் படுக்க வைத்து, கழுத்தில் ஓட்டை போட்டு ஒரு ட்யூபைச் செருகி, இதயம் வரை கொண்டு போய், சுமார் மூன்று மணி நேரம் மானிட் டர்கள் மூலம் பார்வையிட்டார்கள் (ஆஞ்சியோ). இந்தச் சோதனை முடிந்து, இந்த ட்யூப், இரண்டு கைகளிலும் ஐ.வி. ஊசிகள் மற்றும் பாட்டில்கள் சகிதம் என்னை இரண்டாவது மாடியிலிருந்து கீழ் தளத்துக்கு நடத்திக் கூட்டிக் கொண்டு போய், ட்ரெட் மில்லின் மேல் ஏறி நடக்கச் சொன்னார்கள்.

(இன்னும் பேசுவேன்)

# "ஆசிர்வதிங்

அன்று மாலை ரம்யாவின் அம்மாவும் அப்பாவும் புதிதாகப் புகுந்த வீடு போயிருக்கும் செல்ல மகளைப் பார்க்க வந்தார்கள். மாமியார் வரவேற்று ஹாலில் அமரச் செய்தார். காஃபி, பலகாரம் கொடுத்துவிட்டு ரம்யா அம்மாவின் பக்கத்தில் அமர்ந்தாள். மாமியார் கண்கொத்திப் பாம்பாய் கவனிக்க, சங்கடத்தில் நெளிந்தார்கள் அவள் பெற்றோர்கள்.

''என்னம்மா சந்தோஷமா இருக்கியா?'' என்று அம்மா கிசுகிசுக்க, ரம்யா 'ம்' என்றாள். சிறிது நேரம் பேசிவிட்டு அவள் பெற்றோர்கள் வருத்தத்தோடு கிளம்பினார்கள்.

ரம்யாவுக்குக் கல்யாணமாகி, புகுந்த வீட்டுக்கு வந்து பத்து நாட்கள் ஆகியிருந்தன. மகனையும் மருமகளையும் ஒட்ட விடாமல் சாமர்த்தியமாக சடுகுடு விளையாடிக் கொண்டிருந்தார் அந்த அம்மா!

இப்படியும் ஒருத்தி இருப்பாளா என்று ரம்யாவுக்குக் கோபம் ஒரு பக்கம், வியப்ப ஒரு பக்கம். தன் மகனைத் தானே கவனித்துக் கொண்டார். மகனுக்கு பல் விலக்கி விடவில்லை; டிரஸ் மாட்டி விடவில்லை மீதியெல்லாம் தானே செய்தார். மகனின் ஜாதகத்தில் கிரகங்கள் தாறுமாறாக சஞ்சரிப்பதால் கணவன் மனைவி விலகியிருக்க வேண்டும் என்று கூறி மகனிடம் பேசக் கூட அனுமதிக்கவில்லை மருமகளை! 'போலீஸ் பாதுகாப்பில் உள்ள விசாரணைக் கைதி போல அல்லவா இருக்கிறேன்?' என்று எண்ணினாள் ரம்யா.

'ஆரம்பப்பள்ளி ஆசிரியையாக இருந்த



சிறுகதை

# த்தை!''

ஓய்வு பெற்றவர்; ஏன் இப்படி நடந்து கொள்கிறார்' என வியந்தாள் ரம்யா. மகன் மீது அபரிமிதமான பாசமா, மனோ வியாதியா, மகன், மருமகள் பக்கம் சாய்ந்து விடுவான் என்ற பயமா என்று பலவாறு எண்ணினாள் ரம்யா. இதற்கு முடிவு கட்ட வேண்டும் என்று தீர்மானித்தாள்.

**அ**ன்று மாலை அலுவலகத்திலிருந்து வந்த கணவன் அனுராதா ரமணன் எழுதிய சிறுகதைகள் தொகுப்புப் புத்தகத்தை ரம்யாவிடம் கொடுத்தான். புத்தகத்தைப் பிரித்தவள் உள்ளே ஒரு சிறு துண்டுக் காகிதத்தைப் பார்த்தாள். அதில் ''சமையலறை மேல் தட்டில் இரு மாத்திரைகள் உள்ளன. ஒன்று தூக்கத்திற்கு, மற்றொன்று கர்ப்பத்தடைக்கு. உன் புத்தியைப் பயன்படுத்து'' என்று ஆங்கிலத்தில் எழுதியிருந்தது.

ரம்யாவுக்குக் கோபம் தலைக்கேறியது. கணவன் எதிர்பார்ப்புடன் அறையில் காத்திருக்க, பால் தம்ளருடன் மாமியார் அறைக்குள் சென்றாள் ரம்யா. அறைக் கதவை உள்ளே தாளிட்டாள். யோசித்து வார்த்தைகளை மனதில் கோர்த்தாள்.

''அத்தை! உங்களிடம் சில வார்த்தைகள் பேசவேண்டும். அனுமதிப்பீர்களா?''

''உங்கள் மகனை நீங்கள் மிக மிக அதிகமாக நேசிக்கிறீர்கள். உங்கள் கணவர் இறந்த பிறகு, அவரையே உங்கள் உலகமாக நினைத்து பாசத்தைக் கொட்டி வாழ்ந்தீர்கள். உங்கள் மகனுக்கு நீங்களே உலகமாக இருக்க வேண்டும் என்று நினைத்தீர்கள். ஆனால், அவர் அப்படியில்லை. அவர் தனக்காக ஒரு சந்தோஷமான வாழ்க்கையை அமைத்துக் கொண்டார். அவர் உலகில் நண்பர்கள், சினிமா, கேளிக்கைகள், ஏன் காதல் கூட இருந்தது. உங்களிடம் நான் அதிகம் படிக்காதவள் என்று கூறி திருமணம் செய்து கொண்டார். ஆனால் நான் நிறையப் படித்தவள். உங்கள் மகன் வேலை செய்யும் அலுவலகத்தில் நான் ஒரு அதிகாரி. நாங்கள் இருவரும் காதலித்துத்தான் கல்யாணம் செய்து கொண்டோம்.''

ரம்யா பேசப்பேச அவள் மாமியார் வாயடைந்து நின்றிருந்தார். ''நான் இனியும் உங்களை ஏமாற்றி இரட்டை வாழ்க்கை வாழ விரும்பவில்லை. இந்த வீட்டில் அன்பும், சிரிப்பும் நிறைந்திருக்க வேண்டும்.''

''அத்தை! விவேகானந்தர் சொன்னது இது: ''நீங்கள் ஒருவரிடம் அன்பு செலுத்தினால் அவரை சுதந்திரமாக இருக்க அனுமதியுங்கள். உண்மையான அன்பு எதையும் கொடுக்கும்; எதையும் திரும்ப எதிர்பார்க்காது. அறிவுரை சொல்லும். கட்டளையிடாது... கையில் உள்ள நீரை மூடினால் வெளியே செல்ல முயற்சிக்கும். அன்பு செலுத்துபவர்களை தன் கட்டுப்பாட்டுக்குள் வைத்தால் நீரைப் போல ஓடிவிடுவார்கள்.''

''எங்களை ஆசீர்வதியுங்கள். நாம் அன்பாக வாழலாம்'' என்று முடித்தாள்.

அமைதியாக மாமியார் எழுந்தார். சமையலறைக்குச் சென்று ஒரு டம்ளர் பாலைக் கொண்டு வந்து ரம்யா கையில் கொடுத்துவிட்டு, சாமி படத்தில் உள்ள பூவைக் கிள்ளி அவள் தலையில் வைத்தார்.

**''எ**ன்ன, என் அம்மாவைத் தூங்க வைத்துவிட்டாயா?'' என்று கிசுகிசுத்த கணவனிடம்,

''இல்லை! விழிக்க வைத்துவிட்டேன்'' என்றாள் ரம்யா சிரிப்புடன்.

**- டி.பிரபாவதி,**
**கோவை**

உங்கள்

என்றும் உங்களுடன்

# மங்கையர் மலர்

அடுத்த இதழில்...

## தீபாவளி நியூ ரிலீஸ்!



யாராவது எதையாவது சொன்னா,
அதுக்கு மாற்றுக் கருத்து இருந்தால்தான்
விவாதம் சூடுபறக்கும், சிந்தனைகள் சிறக்கும்.
அதான் ஆரம்பிச்சுட்டோம்...

# ஏட்டிக்குப் போட்டி!

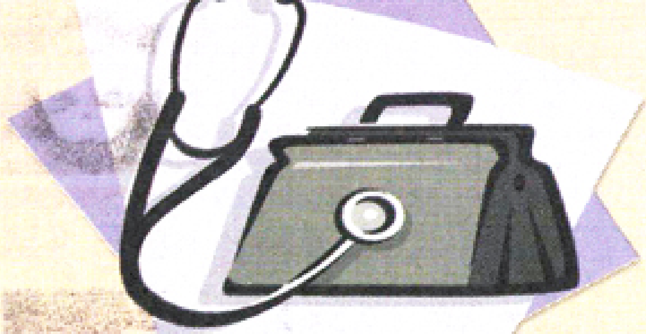
## பண்டிகைகளால் பெண்களுக்கு சந்தோஷமே... சங்கடமே...!



இந்தத் தலைப்பில் ஏதாவது ஒரு அணியின் சார்பாகத் தோன்றும் கருத்துகளைப் பத்து வரிகளுக்கு மிகாமல் அஞ்சலட்டையில் மட்டுமே தெளிவா எழுதி அனுப்புங்க.

நடுவர் : பாடகி, சின்னத்திரை புகழ் அனுராதா கிருஷ்ணமூர்த்தி

தேதி : 15.09.09



உச்சி முதல் உள்ளங்கால் வரை...
உடல் நலம் சம்பந்தப்பட்ட
உங்கள் சந்தேகங்களுக்கு
பிரபல மருத்துவர்கள்
பதிலளிக்கிறார்கள்.

## ‘மெடிக்கல் கிட்’

என்று குறிப்பிட்டு, உங்கள்
கேள்விகளை எழுதி அனுப்புங்க!

## யாரை, எங்கே, எப்படி?

பயனுள்ள தகவல் பகுதி ஆரம்பம்!



நடிகை **சச்சு** எழுதும்

## ரோஜா மலரே ராஜகுமாரி!

அச்சுவெல்ல அனுபவத் தொடர் ஆரம்பம்.

உங்கள் அபிமான குட்டிபுக்கில்

## ஸ்வீட், காரம் 64!



**புத்தாடை, பட்டாசு, இனிப்பு, தீப ஒளியுடன்...**
**தீபாவளி ஸ்பெஷலாக மலர்கிறது... வாங்கி மகிழுங்க!**



இப்போது உடலும் ஒத்துழைக்கும்
மனத்தின் எண்ணப்படி
moov
Nilgiri oil
BRAND
NEW
LOOK
4 Active Ingredients
With the power of 'Nilgiri oil'
moov
moov
நான்கு தீவிர மூலகங்கள் அடங்கிய மூவ் உடனடி பலன்
அளிக்கிறது மற்றும் இடுப்பு வலியிலிருந்து நீடித்த நிவாரணம் அளிக்கிறது
ignite mudra 252 tm

post without prepayment under PMG's Licence No. WPP TN/CC|S|DN/103/09-11 • Registered as a Newspaper in Srilanka

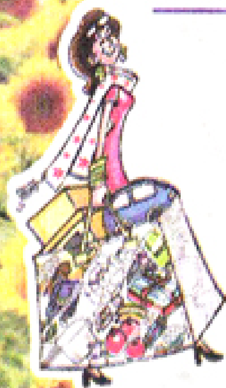
என்றும் உங்களுடன் புத்தகம்-2

# மங்கையர் மலர்

செப்டெம்பர் 2009 MANGAYAR MALAR



# கடைக்குப் போலாம் கைவீசு...



உங்களுக்கு என்னென்ன பூக்கள் பிடிக்கும்? சூரியகாந்தி? பன்னீர் ரோஜா? வெண்தாமரை?

மங்கையர் மலர் நவராத்திரிச் சிறப்பிதழின் இரண்டாம் புத்தகம் ஷாப்பிங் ஸ்பெஷலாக மலர்கிறது என்றதும், நம்முடைய வாசகியர் முகமும் மேற்கண்ட பூக்களைப்போல அழகாக மலர்ந்துவிட்டது!

"அதெப்படி அனுஷா?.. நாங்க எங்க மனசுல என்ன விரும்புறமோ... அதை அப்படியே நிஜமாக்கிடறீங்க?" என்று வியந்து பலரும் கடிதம் எழுதியிருக்கிறீர்கள். ஃபோன் மேல ஃபோன் வேறு!

இதில் ஆச்சரியப்பட ஒன்றுமில்லை. 'விருந்து', 'நலம்வாழ', 'கலைமகள் வந்தாள்' போன்ற எங்களுடைய முந்தைய ஃபாஷன், மருத்துவம், கல்லூரி கையேடுகளுக்கு நீங்கள் கொடுத்த அமோக வரவேற்பில் திரண்ட மகிழ்ச்சியின் முயற்சியே இது!

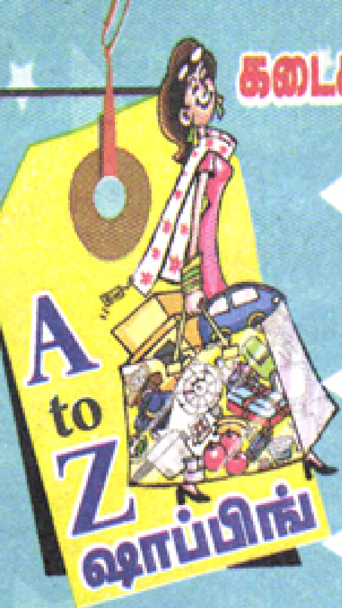
நவராத்திரி, தீபாவளி எனத் தொடர்ந்து பண்டிகைக் காலம் வருகிறது. கலகலப்பான கல்யாண சீஸனும் தொடங்கியுள்ளது. பத்து ரூபாய் சோப்பு முதல், பத்தாயிரம் ரூபாய் சேலை வரை, எதையும் பார்த்துப் பார்த்து வாங்கினால்தான் நமக்குத் திருப்தியே!

அந்த ஷாப்பிங் சந்தோஷத்துக்கும், பண்டிகை மகிழ்ச்சிக்கும், சுவை கூட்ட வேண்டாமா? சுலபமாக்க வேண்டாமா? இதோ... 'கடைக்குப் போலாம் கைவீசு' ஷாப்பிங் கையேடு உங்களுக்காக...

ஷாப்பிங் மேட் ஈஸி அண்ட் ஹாப்பி!

அனுஷா நடராஜன்

# கடைக்குப் போலாம் கைவீசு...



# மெகா(ஸ்)மார்ட்




## கடைக்குப் போலாம் கைவீசு...

“இந்த மோதிரத்தில் 170 சின்னஞ்சிறு வைரக் கற்கள் பொருத்தப்பட்டுள்ளன” என்று VBJ யின் நிர்வாக இயக்குநர் ஜிதேந்திரா சொல்கிறபோது, நமக்கு ஆச்சரியம் ஏற்படுகிறது.



**வை**ர நகைகளை வடிவமைப்பதில் இத்தாலி நாட்டுக்கு ஈடு இணையில்லை. நம் பாரம்பரியத்தில் சிறிய மற்றும் பெரிய வைரக் கற்களைப் பயன்படுத்தி உருவாக்கப்பட்ட மோதிரம், மூக்குத்தி, தோடு மற்றும், கழுத்தில் அணியும்

# இத்தாலியன் இன்ஸ்பிரேஷன்ஸ்

## VBJ யின் ஃபேஷன் வைர நகைகள்




நகைகளுக்குத்தான் முக்கிய இடமுண்டு. ஆனால், இத்தாலிய வைர நகைகளின் சிறப்பு அம்சமே அவற்றில் பொருத்தப்படும் மிக நுண்ணிய வைரக் கற்கள்தான்.

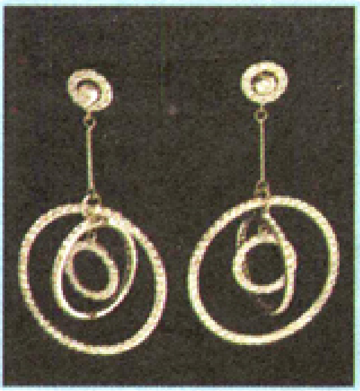
‘இத்தாலியன் இன்ஸ்பிரேஷன்ஸ்’ என்ற பெயரில் நாங்கள் அறிமுகப்படுத்தியுள்ள வைர நகைகளின் அணிவகுப்பு, இந்தியாவைப் பொறுத்தவரை மிகவும் புதுமையானது. இவ்வளவு நுணுக்கமான வைரக் கற்களைப்

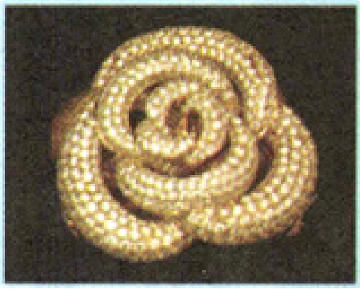


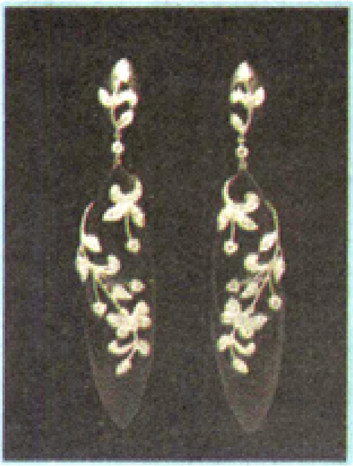
பயன்படுத்தும் வழக்கம் இங்கே கிடையாது. இந்தச் சின்னஞ்சிறு வைரக் கற்களைப் பொருத்தி, நகைகள் செய்வது என்பது மிகவும் திறமையும், அனுபவமும் வாய்ந்த நகைக் கலைஞர்களால் மட்டுமே சாத்தியம். மைக்ராஸ்கோப் வைத்துக் கொண்டுதான் இந்த நகைகளை தயாரிக்க முடியும்!

மோதிரம், காதணி வகைகள், செயின்கள் மற்றும் அவற்றுக்கான பெண்டன்ட்கள் போன்றவை இந்த இத்தாலியன் இன்ஸ்பிரேஷன்ஸ் வகை நகைகளில் இடம் பெறுகின்றன. வைரக் கற்களின் அளவு, கடுகு போல மிகவும் சிறியது. அதனால், நூற்றுக் கணக்கில் வைரக்கற்கள் பதித்த நகைகள் என்றாலும் கூட வைரத்தின் எடை அதிகமாக இருக்காது. அது மட்டுமில்லாமல், வைரக் கற்களின் மிகச் சிறிய அளவு காரணமாக தங்கம் குறைந்த அளவில்தான் இந்த நகைகளில் பயன்படுத்தப்படும். எனவே, இத்தாலியன் இன்ஸ்பிரேஷன்ஸ் நகைகளை அணியும்போது, அதுவும் குறிப்பாக காதில் அணியும்போது, ரொம்பவும் லைட்டாக உணர்வீர்கள்.

இத்தாலியன் இன்ஸ்பிரேஷன்ஸ் வைர நகைகளை அணிந்து சென்றால், அனைவரது கண்களும், கவனமும் உங்கள் மீதுதான் இருக்கும் என்பதை சொல்லவும் வேண்டுமோ?
















இளம்பெண்களுக்கு பட்டால வர்ற பதட்டநிலைய போக்கணும்னுதான் பட்டுப் புடைவை வித் செல்ஃபோன் பவுச், ப்ளீட்டட் புடைவை, டீன் ஏஜ்பொண்ணுங்களுக்கு கொலுசுப் பட்டு, ரெடிமேட் புடைவை, இப்பக் கசக்கி பிழிஞ்சாலும் கசங்காத பட்டுப் புடைவைன்னு ஒவ்வொரு கான் செப்ட்டையும் உருவாக்கிட்டு வர்ற பாலம் சில்க்ஸ் உரிமையாளர் ஜெயஸ்ரீ ரவி அவர்களைச் சந்தித்தோம்.




***நீங்க ஆரம்பத்துல கொண்டு வந்த செல்ஃபோன் பவுச் கான்செப்ட் இப்பவும் இருக்கா?***

எங்களோட ஒவ்வொரு கான்செப்ட்டும் கஸ்டமர்ஸ்க்கு எல்லா காலத்திலேயும் பிடிக்கணுங்கிறதை மனசில வச்சிட்டு தான் உருவாக்குவோம். ஒரே நேரத்தில நாலு கான்செப்ட் வச்சி வேலை செய்வோம் அதுல ஒண்ணு கிளிக் ஆகிடும்.

***உங்க கான்செப்ட் எல்லாமே சக்ஸஸ் ஆகுதே!***

நம்ம கற்பனையில உருவாகிறதை விஷுவலா கொண்டு வர்ற திறமை எங்க நெசவாளர்கள் கிட்டதான் இருக்கு. அதனால கிரடிட் அவங்களுக்குதான். வானவில்லுல இருக்கிற ஏழு நிறத்தை மனசில வச்சிட்டுதான் கலர் காம்பினேஷன் உருவாக்குறோம். டிசைனோட இந்தக் கலரையும் கொண்டு வருகிற திறமை அவங்ககிட்டதான் இருக்கு.

# பாலம் கான்செப்ட்ஸ்.

# மெகா(ஸ்)மார்ட்



## பிரமிக்க வைத்த ப்ளீடெட் புடைவை...

***பொண்ணுங்களோட பல்ஸ் நல்லா தெரிஞ்சு வச்சிருக்கீங்களே! இப்ப லேட்டஸ்ட் டிரெண்ட்?***

சில்க் காட்டனில் எம்பிராய்டரி. கலம்காரி வர்க் செய்யப்பட்ட எளிமையான ரிச்-லுக் தரும் புடைவைதான்! எல்லா வயசுக்கும் பொருத்தமாயிருக்கும். பாந்தமாவுமிருக்கும். தவிர வாடிக்கையாளர்களுக்காக மற்ற புடைவை வகைகள், சல்வார்ன்னு கொண்டு வந்திருக்கோம்.





## ரிங்கிள் ஃப்ரி சூப்பர் ஹிட்... 600 கிராம்தான் வெயிட்...

***சமீபத்திய கான்செப்ட் பற்றி சொல்லுங்களேன்?***

பொதுவாகவே பட்டுப் புடைவைன்னா ஒண்ணே கால் கிலோவிலிருந்து ஒண்ணரை கிலோ வரைக்கும் எடை இருக்கும். ஆனா அதே முறையில் மெல்லிய இழை கொண்டு, நுணுக்கமான புரோகேட் வேலைப்பாடுடன் இந்த அசல் பட்டுப்புடைவையை 600 கிராம் எடையில் கொண்டு வந்திருக்கோம். எவ்வளவு கசங்கினாலும் கசங்காம இருக்கிற இந்த ரிங்கிள் ஃப்ரீ மணப்பெண் சேலைதான் சமீபத்திய ஸ்பெஷாலிட்டி.

***உங்க கான்செப்ட்டில் உங்களுக்குப் பிடித்த புடைவை?***

ஏதாவது கான்செப்ட் சக்ஸஸ் ஆகி புடைவை வந்ததும் சட்டுன்னு ஒண்ணு மனசுக்கு பிடிச்சுடும். இன்னொருத்தருக்கும் அது பிடிச்சு, புடைவை கட்டியதும் ''ஜெயஸ்ரீ சூப்பராயிருந்தது''ன்னு சொல்லி எங்களுக்குள்ள நட்பு பாலத்தை ஏற்படுத்திக்கிட்டா ***பாலம் சில்க்ஸ்***-க்கு சந்தோஷம்தானே!

***தீபாவளி கான்செப்ட் பற்றிச் சொல்லலையே?***

தயாராகிட்டே இருக்கு. லேட்டா வந்தாலும் லேட்டஸ்ட்டா.. ஸ்வீட்டா... ஸ்டைலா.. வரும் என்று முத்தாய்ப்பாய் விடை கொடுத்தார்.

# எல்லாமே சக்ஸஸ்!




> “சென்னை, சேலம், கோவை, மதுரை போன்ற பெரு நகரங்களில் எங்கள் இ-ஸ்கூட்டர் கணிசமாக விற்பனையாகியிருக்கிறது. வேலைக்குப் போகும் பெண்கள் இந்த வண்டியைக் குறித்து மிகுந்த திருப்தியை தெரிவித்திருக்கிறார்கள். பெண்களுக்கு பரம திருப்தி எனும் போது இதைவிட வேறு என்ன வேண்டும் என்கிறார் கே.பி.ஸ்ரீனிவாசன்.”



‘மொபெட் வாங்கினால் வசதிதான். வாங்குவதற்கு வங்கிக் கடன் கூடக் கிடைக்கிறது. ஆனால் மாசாமாசம் வண்டிக்கு ஆகக்கூடிய பெட்ரோல் செலவை நினைத்தே வாங்குவதை தள்ளிப்போடத் தோன்றுகிறது. பெட்ரோல் இல்லாமலே வண்டி ஓட்ட முடிந்தால் எவ்வளவு பணம் மிச்சமாகும்!’ இந்த எண்ணத்தை கிட்டத்தட்ட செயல்படுத்தி இருக்கிறது சென்னை முருகப்பா குருப்பின் ஓர் அங்கமான பி.எஸ்.ஏ. மோட்டார்ஸ் நிறுவனம்.

## பெட்ரோல் வேண்டாம்...

# பெண்களுக்கேற்ற




இருவர் செல்லக்கூடிய இ-ஸ்கூட்டர்கள் 'ரோமர்' மற்றும் 'ரோமர் ப்ளஸ்'. 130 கிலோ எடைவரை தாங்கக் கூடியது என்பதால் இருவர் செல்லலாம். முன்னது வேலைக்குப் பொகும் பெண்களுக்கும் பின்னது குடும்பத்தில் எவருக்கும் வசதியானது. 40 கிலோமீட்டர் வேகத்தில்

இந்த வகை ஸ்கூட்டர்களால் கிடைக்கக்கூடிய பல நன்மைகளைப் பட்டியலிட்டார் பி.எஸ்.ஏ. மோட்டார்ஸ் நிறுவனத்தின் துணைத்தலைவர் கே.பி. ஸ்ரீனிவாசன்.

## மெகா(ஸ்)மார்ட்

**செலவு ரொம்ப குறைவு**

பேட்டரியில் ஓடக்கூடியவை என்பதால் பெட்ரோல் தேவையில்லை. 'இதற்காக ஆகும் மின்சார செலவு ஒரு கிலோ மீட்டருக்கு 10 பைசாதான். சுமார் ஒன்றரை வருடங்களுக்கு ஒருமுறை பேட்டரியை மாற்றவேண்டியிருக்கும். இதையும் கணக்கில் சேர்த்தால் கிலோமீட்டருக்கு 35 பைசா ஆகிறது. மொபெட் அல்லது ஸ்கூட்டருக்கான பெட்ரோல் செலவோடு ஒப்பிட்டால் இது ரொம்ப ரொம்பக் குறைவு. (பெட்ரோல் வண்டியாக இருந்தால் கிலோ மீட்டருக்கு ரூபாய் 1.25 அளவுக்கு செல வாகும்). மேலும், பராமரிப்புச் செலவும் கம்மி.

விரும்பி வாங்கும் வகையில் வனப்புள்ளது. 'சத்தம், புகை போன்றவற்றால் சூழலை மாசுபடுத்தாத ஒரு வண்டியை ஓட்டு கிறோம்' எனும் திருப்தியையும் அவர் களுக்கு இது அளிக்கிறது.

# லைசென்ஸ் வேண்டாம்... வண்டிடோய்!




செல்லக்கூடிய ரோமரின் விலை 36,000 ரூபாய். 45 கிலோமீட்டர் வேகத்தில் செல்லக்கூடிய ரோமர் ப்ளஸ்ஸின் விலை 38,000 ரூபாய். இந்த இரு மாடல்களுக்கு கிலோ மீட்டர் 50 பைசா என்கிற விதத்தில் செலவாகும்.

**பெண்களுக்கேற்றது :**

பெண்களுக்கு மிகமிக வசதியான வண்டி இது. சாவியை செலுத்தினாலே ஸ்டார்ட் ஆகிவிடும். கிளட்ச் கிடையாது. கியர் கிடையாது. குறைவான எடை கொண்ட வண்டி இது. இளம்பெண்களும்

**சேவை எங்கள் பலம்!**

தென்னிந்தியாவில் 50 டீலர்கள் இருக்கிறார்கள். வண்டியை விற்பதோடு மட்டுமல்லாமல் அதற்கான இன்ஷ்யூரன்ஸ் எடுப்பது, தேவைப்படும்போது பதிவு செய்ய ஏற்பாடு - ஏன் வண்டிக்கடன்




'ஸ்மைல்' மாணவர்களுக்கு ஏற்றது!

இந்த மூன்று வகை வண்டிகளுக்குமே டிரைவிங் லைசென்ஸோ, ரெஜிஸ்ட்ரேஷனோ அவசியமில்லை. 90 கிலோ எடையை எளிதாக சுமக்க வல்லவை. அதாவது ஒருவர் பயணம் பெறுவதற்குக்கூட நாங்கள் உதவுகிறோம். விற்பனைக்குப் பிறகும் மிகச்சிறந்த சேவை அளிக்கிறோம். சிறப்பான பாகங்களும், பயிற்சி பெற்ற ஊழியர்களும் எங்கள் பலம்.

'திவா'வின் டிசைனும் வண்ணங்களும் பெண்களைக் கவரக் கூடிய வகையில் உள்ளன.




**பாதுகாப்பு + நம்பகத்தன்மை**

பல ஆயிரம் கோடி ரூபாய் ஆண்டு வருவாய் கொண்ட முருகப்பா க்ரூப்பின் அங்கம் என்பதால் நம்பகத்தன்மை உண்டு. எங்கள் வண்டிகள் மிகவும் பாதுகாப்பானவை. பேட்டரி ஒருபோதும் லீக் ஆகாது.

இந்திய சூழலுக்குத் தகுந்தமாதிரி சிறப்பாக எங்கள் வண்டிகள் ஓடவேண்டும் என்பதற்காகப் பலவித சோதனைகள் செய்து திருப்தி அடைந்த பிறகே ஒவ்வொரு வண்டியையும் வெளியே அனுப்புகிறோம். குண்டும் குழியுமான சாலைகளில் செல்லும்போதுகூட ஓட்டுபவருக்கு அதிர்வு ஏற்படாமல் இருக்க சஸ்பென்ஷன் வசதி சிறப்பாக இருப்பதையும் உறுதி செய்து கொள்கிறோம்.

**தொழிற் சாலையின் உள்ளே**

ஒரு வண்டியின் மேல் 130 கிலோ

**‘ஸ்ட்ரீட் ரைடர்’ நாகரிக இளைஞர்களுக்குப் பிடிக்கும்!**

செல்ல ஏற்றது. கூட ஒரு குழந்தையை வேண்டுமானால் ஏற்றிச் செல்லலாம். 25 கிலோமீட்டர் வேகத்தில் போகக்கூடிய இவற்றின் விலை 28,000 ரூபாயிலிருந்து 31,000 ரூபாய் வரை.



Street Rider

BSA MOTORS

எடையைப் பொருத்திவிட்டு அதன் சக்கரங்களுக்குக் கீழே உள்ள பகுதிகள் வேகமாகச் சுழற்றப் படுகின்றன. மேடும் பள்ளமுமாக அமைந்த அந்தப் பகுதிகள் நமது கணிசமான சாலைகளை நினைவுபடுத்தும் வகையில் வடிவமைக்கப்பட்டுள்ளன. பிரேக்கின் சக்தி, முன், பின் சக்கரங்களின் அலைன்மெண்ட் இப்படி ஒவ்வொன்றும் துல்லியமாக கணக்கிடப்பட்டு சரி பார்க்கப்படுகின்றன.

வண்டியை ஓட்டிப்பார்க்கவென்றே ஓடுதளங்கள். அவற்றின் ஒன்றில் எக்கச்சக்கமான ஸ்பீடுபிரேக்கர்கள். இன்னொன்றில் தண்ணீர் நிறைந்திருக்கிறது. மூன்றாவதில் குறைவில்லாத மேடு பள்ளங்கள். இப்படி பலவித சாலைகளில் வெற்றிகரமாக ஓடிக் காட்டும் வண்டிகள்தான் விற்பனைக்கு அனுப்பப் படுகின்றன.

**மிச்சமாகும் பணம், தடையில்லாத பயணம், மாசு குறைந்த உலகம்- ஆகா, இன்னும் என்ன தேவை இவற்றை வாங்க என்று கூறத் தோன்றுகிறதா? பண்டிகைக் காலத்தை முன்னிட்டு இலவச இன்ஷ்யூரன்ஸ் போன்ற சில கவர்ச்சிகரமான சலுகைகளும் தருகிறார்கள். கடைக்குச் சென்று தெரிந்து கொள்ளலாமே!**

மேலும் விவரங்களுக்கு :
பி.எஸ்.ஏ. மோட்டார்ஸ், சென்னை.
ஃபோன் : 044-4201 8964, மொபைல்: 98401 26666
www.bsamotorsindia.com








VBJ அமைந்துள்ள சென்னை அண்ணாசாலை ராணி சீதை அரங்க வளாகத்திலேயே தனிப்பிரிவாக விபிஜே வெள்ளி பரிசுப் பொருட்கள் செக்‌ஷனும் அமைந்துள்ளது என்பது உங்களுக்குத் தெரியுமா?

**ச**மீப காலமாக திருமணங்களில் நண்பர்களும், உறவினர்களும் மணமக்களுக்கு வெள்ளியிலான பொருட்களைப் பரிசளிப்பது அதிகரித்து வருகிறது. அவர்கள் விருப்பத்தைப் பூர்த்தி செய்யும் விதமாக **வி.பி.ஜே.**யின் வெள்ளிப் பரிசுப் பொருட்கள் பிரிவில், பாரம்பரியமான வெள்ளிப் பொருட்களுடன் நவீன எதிர்பார்ப்புகளுக்கு ஏற்ப புதுமையான பல வெள்ளி பரிசுப்

# மங்கள



**நூ**று, ஐந்நூறு, ஆயிரம் ரூபாய் கட்டுகள் பரிசளிக்க விரும்பும் வசதி படைத்த வர்கள், அந்தந்த கரன்ஸி நோட்டுகளின் சைசுக்கு ஏற்ற அந்த கரன்ஸியின் பிம்பம்



VBJ SINCE 1900

பொருட்கள் விற்பனை செய்யப்படுகின்றன.

பாரம்பரிய வெள்ளிப் பொருட்களான சாப்பாட்டுத் தட்டுகள், குத்து விளக்குகள், ஜோதி, காமாட்சி விளக்கு, மஞ்சள்- குங்கும கிண்ணம், சந்தன பேலா, சொம்பு பூக்கூடை என்று பெரிய லிஸ்டே போடலாம்.

இளைய தலைமுறையினரைக் கவரும் வகையில் ஃபோட்டோ பிரேம்கள், பூஞ்சாடிகள், பழங்கள் வைக்கும் ட்ரே, கடிகாரங்கள், டீ செட்கள் மற்றும் 21 ஐட்டங்கள் கொண்ட சூப்பரான டின்னர் செட் போன்றவைகளும் ஏராளமாக உள்ளன.

# வெள்ளி!

பதிக்கப் பெற்ற வெள்ளிப் பெட்டிகளில் வைத்துக் கொடுக்க வசதியாக ஸ்பெஷல் வெள்ளிப் பெட்டிகள். நுணுக்கமாக செய்யப் பட்ட இந்தப் பெட்டிகள் சமீபத்திய ஸ்பெஷல்.

வெள்ளியிலான சாலிட் மற்றும் ஹாலோ ரக கடவுள் உருவங்கள் பல்வேறு சைஸ்களிலும் கிடைக்கின்றன. பிள்ளையார், லட்சுமி, பாலாஜி வெள்ளி உருவங்களுக்கு வாடிக்கையாளர்கள் மத்தியில் பெரும் வரவேற்பு.




## கடைக்குப் போலாம் கைவீசு...

''பாரம்பரியச் சுவை மிகுந்தவை எங்கள் தயாரிப்புகள்!'' என்று பெருமையோடு கூறுகிறார்கள் உமாவும், காயத்ரியும். சாதத்தோடு பிசைந்து சாப்பிடக்கூடிய புளிக்காய்ச்சல், வத்தக்குழம்பு, தக்காளி உள்ளிட்ட ஒரு டஜனுக்கு மேற்பட்ட சுவையான 'ரைஸ் மிக்ஸ்' வெரைட்டீஸ் இவர்களது லேட்டஸ்ட் தயாரிப்பு!

பொடிகள் வரிசையில், இட்லி மிளகாய்ப் பொடி, சாம்பார் பொடி, ரசப் பொடி என இல்லத்தரசிகளுக்கு, தினம் தினம் கைகொடுக்கும் தயாரிப்புகளும் உண்டு!

ஊறுகாய் வகைகள் என்றால் மாங்காய், எலுமிச்சங்காய், கடாரங்காய், நார்த்தங்காய் என்று ஒரு பெரிய பட்டியலே இருக்கிறது!

### கொட்டாது, சிந்தாது...

- பெட் பாட்டிலின் உள்ளேயும் ஒரு தடுப்பு இருப்பதால் கொட்டவோ சிந்தவோ செய்யாமல் எங்கே வேண்டுமானாலும் எடுத்துச் செல்லலாம்.
- சாஷேக்களிலும் சிறிய அளவில் இவை விற்கப்படுகின்றன.
- ஒன்பது மாத ஷெல்ஃப் லைஃப் உள்ளவை. (ஈரமில்லாத ஸ்பூனை மட்டும் பயன்படுத்துங்கள்!)
- எல்லாமே சுத்தகரிக்கப்பட்ட நீரில் தயாரிக்கப்படுவதால் சுகாதார விஷயத்தில் நெ.1 இடம்!



மங்கையர் ஃபுட் பிராடக்ட்ஸ் 'மாம்பலம் ஐயர்ஸ்' என்ற பிராண்ட் பெயரில் தயாரிப்பாகி அமோக வரவேற்பைப் பெற்றிருக்கின்றன. காஞ்சிபுரத்தை அடுத்த காரணையில், இவற்றைத் தயாரிக்கும் மங்கையர் ஃபுட் பிராடக்ட்ஸின் தொழிற்சாலை இருக்கிறது. தயாரிப்பில் ஈடுபட்டிருப்போர் அத்தனை பேருமே பெண்கள்! எனவே, சுய உதவிக் குழுக்கள் மூலம் அவற்றை வினியோகிக்கவும், விற்கவும் மங்கையர் ஃபுட் பிராடக்ட்ஸ் ஆர்வம் காண்பித்துச் செயல்படுகிறது.

''நீங்கள் இதை ஆரம்பிக்க ஏதானும் காரணம் இருக்குமே?''

''கணவன்-மனைவி இருவரும் வேலைக்குப் போகும் காலகட்டம் இது. நாம் பரபரப்பான வாழ்க்கை வாழ்கிறோம். அதனால் வெளியே வேலை முடிந்து வருகிறபோது அதிக சிரமம்







# மெகா(ஸ்)மார்ட்

இல்லாமல் உணவு வகைகள் தயாராக இருக்கவே விரும்பு கிறோம். சமையலறையில் போய் நேரத்தைச் செலவிட்டு, உடம்பையும் வருத்திக் கொள்வதில் என்ன பயன்? இரண்டாவது, பள்ளிக்குச் செல்லும் குழந்தைகள் இந்த 'ஜங்க் ஃபுட்' கொடுமையிலிருந்து விடுபட வேண்டும். இந்த இரண்டு குறிக்கோள்களையும் எங்களால் நிறைவேற்ற முடியுமா என்று பார்த்தோம். அதில் இப்போதும் வெற்றியும் பெற்றுவிட்டோம்!''



## வேடிக்கை இல்லை ; உண்மை!

இட்லி தோசை மாவு விற்கும் போதே மிளகாய்ப் பொடி, தக்காளித் தொக்கு இலவசமாகக் கொடுக்கிறார்கள். ரெடி-டு-ஈட் சப்பாத்தியுடன் 'சைட் டிஷ்' கொடுத்து விடுகிறார்கள். சப்பாத்தியைச் சுட வைக்காமல் ஒரு வெட்டு வெட்ட வேண்டியதுதானாம்!

**''புகார், ஏதும் வந்தால், என்ன செய்வீர்கள்?''**

''கம்ப்ளெயன்ட் என்று இதுவரை எதுவும் எங்களுக்கு வந்ததில்லை. ஆனால் சஜஷன்ஸ் வரும், ஃபீட்பேக் வரும்! இன்னும் கொஞ்சம் வெரைட்டி அறிமுகப்படுத்த மாட்டீர்களா? என்று கேட்பார்கள். உறைப்பு, புளிப்பு இன்னும்கூட இருக்கலாம் அல்லது குறைக்கலாம் என்பது போன்ற யோசனைகள்தான் வரும்! பாக்கெட்டுகளிலேயே இதற்காக ஃபோன் நம்பரைக் கொடுத்திருக்கிறோம்.''

**''ஏற்றுமதி கூட உண்டா?''**

''ரைஸ் மிக்ஸுக்கு வெளிநாட்டில் ரசிகர்கள் பலர் இருக்கிறார்கள். வெளி நாடு போகிறவர்கள் கையோடு இவற்றை எடுத்துக்கொண்டு போகிறார்கள்!''

**''உங்க தயாரிப்புகள் எங்கே கிடைக் கும்?''**

''சென்னையில் மட்டுமல்லாமல் தமிழ் நாடு முழுக்க எல்லா நகரங்களிலும் எங்கள் விற்பனையாளர்கள் இருக்கிறார்கள். பம்பாய் பூனாவிலும்கூட எங்கள் தயாரிப்புகள் நல்ல வரவேற்பைப் பெற்றிருக்கின்றன!''

## பாக்கெட்டுக்கு ஏற்ற விலை!

100 கிராம் சாஷே முதல் 4 கிலோ கிராம் பெட் ஜார் வரை விதவிதமான அளவுகளில் இவர்கள் தயாரிப்புகள் கிடைப்பதால் 'நம் பாக்கெட்'க்கு ஏற்ற பாக்கெட்டுகளை வாங்கிக் கொள்ளலாம்!




**வீ**ட்டு உபகரணங்கள் வாங்கும்போது கேரண்டி கார்டு, சர்வீஸ் கார்டு, விளக்கக் கையேடு என எல்லாவற்றையும் கேட்டு வாங்குங்கள். இவற்றை தனி ஃபைல் போட்டு பத்திரப்படுத்தினால், பின்னால் அவற்றில் ஏதேனும் பிரச்னை இருந்தாலும் இவை கைகொடுக்கும்.

**த**ங்கநகை, பட்டுப்புடைவை போன்ற விலையுயர்ந்த பொருள்களை வாங்குகிறீர்களா? நான் கைந்து கடைகளில் ஏறி இறங்கி, தரம், டிஸைன், விலை எல்லாவற்றையும் ஒப்பிட்டுப் பார்த்து வாங்குங்க. முதல் நாள் தேர்வு, அடுத்தநாள் பர்சேஸ் என்றுகூட இரண்டு கட்டமாகப் பிரித்து ஷாப்பிங் செய்யலாம்.

**மு**தலில் வாங்க வேண்டிய பொருள்களின் பெயர்களைப் பட்டியலிட்டுக்கொள்ளுங்கள். பிறகு, கடைகள் அமைந்துள்ள இடத்தைப் பொருத்து வரிசையாக பொருள்களை வாங்கினால் வீண் அலைச்சலை தவிர்க்கலாம்.

**ஷா**ப்பிங் செய்வதற்கு, பிஸியான சனி, ஞாயிறைத் தவிர, ஏனைய வேலை நாட்களைத் தேர்ந்தெடுங்கள். அப்போதுதான் நெரிசலில் சிக்காமல் தேவையானவற்றை கவனத்துடன் ஷாப்பிங் செய்ய முடியும்.

**எ**ந்த இடத்திற்கு ஷாப்பிங் செல்வதாக இருந்தாலும் காலை வேளையில் செல்வது உகந்ததாக இருக்கும். அப்போதுதான் தேவையான வற்றை பொறுமையாக பார்த்து வாங்குவதோடு முழுமையாக ஷாப்பிங் செய்த திருப்தியும் இருக்கும்.



# ஷாப்பிங் டிப்ஸ்...

கடைக்குப் போலாம் கைவீசு...

A to Z ஷாப்பிங்

# மெகா(ஸ்)மார்ட்



சுமார் 45 வருடங்களுக்கு முன்னால், ஸ்ரீ சரஸ்வதி ஹார்மோனியம் வொர்க்ஸ் நிறுவனத்தைத் தொடங்கிய கே.வெங்கடேசன், பல வருடங்களாக தமக்குத் தெரிந்த தொழிலாகிய ஹார்மோனியம் மற்றும் சுருதிப் பெட்டிகள் மட்டுமே தயாரித்துக் கொண்டிருந்தார். 'ஸ்ரீ சரஸ்வதி ஹார்மோனியம் ஒர்க்ஸ்' லேபிள் தாங்கிய ஹார்மோனியமும் சுருதிப் பெட்டியும் தனி மதிப்பு பெற்றவை.

எலக்ட்ரானிக் சுருதிப்பெட்டி வரத் தொடங்கியதும், வெங்கடேசன், சமயோசிதமாக, ஸ்ரீ சரஸ்வதி மியூசிகல்ஸ் என்ற பெயரில் அனைத்து இசைக் கருவிகளையும் விற்பனை மற்றும் சர்வீஸ் செய்து கொடுப்பதில் தம் நிறுவன ஊழியர்களைப் பழக்கினார்.

''இன்றைக்கு நாங்கள் எந்த வாத்தியத்தையும் பழுதுபார்த்து சீராக்கிக் கொடுப்பதில் முன்னணியில் இருக்கிறோம்!'' என்கிறார் வெங்கடேசனின் குமாரர் ரவி. இன்னொரு சகோதரர் ஸ்ரீதர் தெற்கு உஸ்மான் சாலையிலுள்ள கிளையைக் கவனித்துக் கொள்கிறார். ஸ்ரீ சரஸ்வதி மியூசிகல்ஸின்



## கனவுமகளின் இருப்பிடம்!

வொர்க்ஷாப், மேற்கு மாம்பலத்திலுள்ள லேக் வியூ ரோடில் இருக்கிறது.

கீபோர்டு - 'கேஸியோ' மற்றும் 'யமஹா' வந்த பிறகு, அவற்றின் விற்பனையும் கணிசமாக இருக்கிறதாம். வீணை, மிருதங்கம், தபலா, புல்லாங்குழல் என்று இங்கே கிடைக்காத இசைக் கருவிகளே கிடையாது.

''எங்கள் நிறுவனத்தின் நோக்கமே 'தரம்'தான். வயலின், கிடார், கீபோர்டு எல்லாமே இறக்குமதி செய்துதான் விற்கிறோம்!'' என்கிறார் ரவி.

''சமீபகாலமாக எங்களுக்கு எக்ஸ்போர்ட்ஸ்தான் கைகொடுக்கிறது. யு.எஸ்., கனடா, சிங்கப்பூர், மலேசியா ஆகிய இடங்களில் நம் பாரம்பரிய வாத்தியக் கருவிகள் தேவைப்படுகின்றன. எங்களிடம் வீணை வாங்கிக் கொண்டுபோய்க் கற்றுக்கொள்கிறார்கள்!'' என்கிறார். இங்கு இசை சம்பந்தமான புத்தகங்கள், சி.டி, வி.சி.டி., டி.வி.டி.க்களும் விற்பனை செய்கிறார்கள். கிடார், வயலின், கீபோர்ட், டிரம்ஸ் எல்லாம் கற்றுக் கொடுக்க வகுப்புகளும் நடத்துகிறார் என்பது கூடுதல் செய்தி.

மேலும் விவரங்களுக்கு :
ஸ்ரீ சரஸ்வதி மியூசிகல்ஸ், சென்னை.
போன் : 6537 7770 / 2472 7778 / 2436 3691. செல் : 98400 88111 / 98408 33399
email : sshw1965@yahoo.co.in website : www.saraswathymusicals.com






**பெண்கள் எல்லோரும் அழகிகள்தான். அந்த அழகை கொஞ்சம் செப்பனிட்டு வசீகர மாக மாற்றி ஈர்க்க தெரிந்தால் அவர்கள் தேவதைகள்தான்!**

அழகிகளான உங்களை, தேவதைகளாக மாற்றி அசத்த வைக்கும் பணியை 2002லிருந்து வெற்றிகரமாக செய்து வருகிறார்கள் ஜி.ஆர். ப்ராக்ரென்ஸ்சஸ். அயல்நாட்டு அழகு சாதனப் பொருட்களை இந்தியாவின் 14 கிளைகள் மூலம் சராசரி மனிதனுக்கும் கொண்டு செல்கின்றனர்.

ஜி.ஆர். ப்ராக்ரென்ஸ்சஸ் (இந்தியா) பி. லிட்., நிறுவனத்தின் நிர்வாக இயக்குனர் **பி.அப்துல் ரஹிம்** இந்தப் பொருட்களின் சிறப்பு பற்றிச் சொல்கையில்...

"இந்தியப் பெண்கள் மென்மையானவர்கள். கருணையுள்ளம் கொண்டவர்கள் என்பதனைக் கவனத்தில் கொண்டுள்ளோம். எனவேதான் விலங்குகளின் கொழுப்பு இல்லாத, சருமத்துக்குக் கேடு விளைவிக்கும் இராசயனப் பொருள்கள் அற்ற, தரம் வாய்ந்த ஒப்பனைப் பொருள்களை இந்தியப் பெண்களின் அழகை அலங்கரிக்க அயல்நாடுகளிலிருந்து வரவழைக்கிறோம்.

அந்த வரிசையில், ஜெர்மன், இத்தாலி, ப்ரான்சு, இங்கிலாந்து போன்ற நாடுகளில் தயாரிக்கப்படும் Diana of London என்கிற ஒப்பனைப் பொருள்கள், இப்போது ஒவ்வொரு தமிழ்ப் பெண்ணையும் தேவதையாக உருமாற்றும் மேஜிக்காக வலம் வருகிறது.

உச்சி முதல் உள்ளங்கால் வரை கல்யாணப் பெண்ணை அலங்கரிக்கத் தேவையான எல்லா ஒப்பனைப்



# அழகுப் பதுமை! 'மேஜிக்' புதுமை!



# மெகா(ஸ்)மார்ட்

பொருள்களும் Diana of London பிராண்டில் உண்டு. சாமான்யப் பெண்களும் வாங்கும் சாத்தியமான விலைக்கு, ஏமாறாமல் எங்களின் ஒரிஜினல் வெளிநாட்டுப் பொருள்களை வாங்க, ஹெல்த் அண்டு க்ளோ, போத்தீஸ், சரவணா ஸ்டோர்ஸ், நாயுடு ஹால், சென்னை சில்க்ஸ் ஆகிய இடங்களிலேயே விற்பனை செய்கிறோம்.

**பா**ர்வையால் மட்டுமின்றி காற்றின் துணையோடு காந்தமாய் ஈர்க்க, செல்லும் இடமெல்லாம் வாசனை வனத்தைக் (மலர்த் தோட்டத்தை) கூட்டி வந்ததுபோல, வாசனை திரவியங்களையும் விற்பனை செய்கிறேம். அதுவும் அமெரிக்காவில் உற்பத்தியாகி, இந்தியாவுக்குள் நாங்கள் இறக்குமதி செய்துள்ள, Royal Mirage இருந்துவிட்டால் விரல் நுனியில் வெற்றிதான். Royal Mirage பிராண்டின் பவுடர், சோப், பாடி ஸ்பிரே, செண்ட் என்று எல்லாமே ராயல்தான்!

இதுமட்டுமின்றி Eternal love, Deomania, Creation lames, Dorall, Precious Secrets, Magical moments போன்ற செண்ட் வகைகள் பிரசித்தம்! ஒவ்வொரு பொழுதுக்கு ஒரு வாசம்! நறுமணம் நீண்ட நேரம் நீடித்து நிற்கும் வசீகரம்!




பாடி ஸ்பிரே 150லிருந்து 325 வரையும் பெர்ஃப்யூம் (செண்ட்) 350லிருந்து 950 வரையும் என்று வசதியான விலை!




மேலும் விவரங்களுக்கு : GR Fragrances (India) Pvt. Ltd., Chennai-10. Ph: 044-2645 2642, 2645 2643
email: info@grfragrances.com website : www.grfragrances.com




# சுத்தம் + சுகாதாரம் +

**ஆரம்பித்த சில வருடங்களிலேயே நல்ல வரவேற்பைப் பெற்றிருக்கிறது சென்னை முருகப்பா குரூப்பைச் சார்ந்த, பாரி என்டர்பிரைசஸ் இந்தியா லிமிடெட் நிறுவனத்தின் தயாரிப்பான பாரி குடிநீர். இதன் நிர்வாக இயக்குநர் அருண் முருகப்பன் அவர்களைச் சந்தித்தோம்.**

**குடிநீர் விற்க வேண்டும் என்று உங்களுக்கு ஏன் தோன்றியது?**

சுத்திகரிக்கப்பட்ட நல்ல குடிநீர் இன்று பெரிய அளவில் வரவேற்கப்படுகிறது. நல்ல தரமான குடிநீர் கிடைப்பது அரிதாக இருக்கிறது. நீர் உப்புக் கரிக்கிறது. இரும்புச் சத்து, மக்னீசியம் என்று மினரல் கலந்து இருக்கிறது. நல்ல குடி நீர் மக்களுக்குப் பரவலாக எல்லா இடங்களிலும் கிடைப்பதில் நிறைய இடைவெளி இருப்பதை உணர்ந்தோம். அதனால் இந்தத் துறையில் இறங்கினோம்.



**அப்படியானால் உங்களுக்கென்று தண்ணீர் வயல்கள், கிணறுகள் இருக்க வேண்டுமே?**

'பாரி' என்றாலே நம்பகமானது, தரமானது என்ற தனிப்பெயரை சம்பாதித்திருக்கிறது எங்கள் நிறுவனம். இதற்கு 'முருகப்பா குரூப்' அங்கம் என்பதும் ஒரு காரணம். படப்பையில் எங்களுக்குக் கிணறுகள் இருக்கின்றன. அதிநவீன, 'ஸ்டேட் ஆஃப் த ஆர்ட்' என்பார்களே, அப்படிப்பட்ட ஆலை இருக்கிறது. இங்கே தண்ணீர் ஏழு நிலைகளில் பரிசுத்தமாக்கப்பட்டு 'பாக்' செய்யப்படுகிறது. நிலத்தடி நீர் எடுக்கப்பட்டவுடன் இங்குள்ள பரிசோதனைக் கூடத்தில் பரிசோதனை செய்யப்படுகிறது. ஒவ்வொரு மாதமும் வெளியே உள்ள லபாரடரி ஒன்றிலும் கொடுத்துப் பரிசோதிக்கச் சொல்கிறோம். என்ன தான் நாம் வீட்டில் பாரம்பரிய முறையில் காய்ச்சி ஆற வைத்தாலும், பாக்டீரியா கிருமிகள் சாவதில்லை. இங்கே ஓசோன் முறையில் சுத்தம் செய்வதால், நீரில் கிருமிகள் அறவே நீக்கப்படுகின்றன. மேலும் சுவை, நிறம், எல்லாம் சரி பார்க்கப்பட்டு, கலங்கல் (டர்பிடிடி) நீக்கப்பட்டு, அமிலம் அல்கலைன்-டீடிஎஸ் என்று அத்தனை சோதனைகளும் செய்து விடுகிறோம்.

**விற்பனைக்கு வரும் நிலையில், எப்படிப்பட்ட பாக்கிங்குகளில் தருவீர்கள்?**

பாலி கார்பனேட் ஜார் எனப்படும் உடையாத ஜார்களில் நீரை நிரப்புகிறோம். இவை பாதுகாப்பானவை. இந்த ஜார்களை எட்டு நிலைகளில் சுத்தம் செய்கிறோம். பெட் ஜார்களைவிட இவை தரத்தில் உயர்ந்தவை. இவற்றை

## மெகா(ஸ்)மார்ட்

ரீசைக்கிள் (மறு பயன்பாடு முறை) செய்யலாம். சுடுநீராகக் காய்ச்சி, சுத்திகரித்து, சுத்தமான சுற்றுச்சூழல் உள்ள இடத்தில் நீரை ஜாரில் நிறைக்கிறோம்.

**இவை எந்த அளவு பாக்கிங்குகளில் விற்பனைக்கு வருகின்றன?**

500 மி.லி., ஒரு லிட்டர், இரண்டு லிட்டர் என்று, முறையே 8 ரூபாய், 14 ரூபாய், 22 ரூபாய் என்று சில்லறை விற்பனைக்குக் கொண்டு வந்திருக்கிறோம். இவை மட்டும் பெட் ஜாரில் நிறைக்கப்படுகின்றன. இருபது லிட்டர் கொண்ட பாலி கார்பனேட் ஜார் விலை ரூ.50 ஆகிறது.

அடுத்து, 10 லிட்டர் ஜார்களையும் அறிமுகப்படுத்த எண்ணியிருக்கிறோம். வாடிக்கையாளர் இதை எளிதாக எடுத்துச்செல்ல முடியும் என்பது இதில் ஒரு முக்கிய அம்சம்.

# தரம் :: வாட்டர்!



**தமிழ்நாடு முழுவதும் விற்பனை செய்கிறீர்களா?**

முருகப்பா குரூப்பின் அங்கம் பாரி வாட்டர் என்பதால் எங்கள் தயாரிப்பு தரமானது என்பது எல்லோருக்கும் தெரியும். சென்னை நகரில் மட்டும் 23 விற்பனையாளர்கள் இருக்கிறார்கள். வீடுகளுக்கும், அலுவலகங்களுக்கும், கான்டீன்களுக்கும் இவர்கள் கொடுத்து வருகிறார்கள். தவிர, பெரிய நிறுவனங்கள், வங்கிகள், ஐடி (கம்ப்யூட்டர்) நிறுவனங்கள் எல்லாவற்றுக்கும் நாங்களே நேரிடையாக விநியோகம் செய்துவிடுகிறோம்.

கோவையிலும் எங்கள் விநியோக மையம் இருக்கிறது. இனி அடுத்ததாக திருச்சி, கும்பகோணம், தஞ்சாவூர், புதுக்கோட்டை என்று திட்டமிட்டிருக்கிறோம். தமிழ்நாட்டில் பரவலாக அறிமுகப்படுத்தியபின், தென்னாட்டு மார்க்கெட் முழுதும் பாரி குடிநீர் அறிமுகப்படுத்தும் திட்டம் இருக்கிறது.

**வீட்டுப் பெண்மணிகள் தங்கள் ஓய்வு நேரப் பணியாக இதன் விற்பனையில் ஈடுபடலாமா?**

தாராளமாக! குடிநீர் ஜார்களையும், பாட்டில்களையும் பத்திரமாக வைத்துக் கொள்ளப் போதுமான பாதுகாப்பான இடமும், டெலிவரி செய்ய ஒரு வாகனமும், அதற்காக ஓர் ஊழியரும் இருந்தால் போதும். வீட்டிலிருந்து கொண்டே விற்பனை செய்யலாம். எனவே, மங்கையர் மலர் வாசகிகள் தாராளமாக எங்களை அணுகலாம்.

மேலும் விவரங்களுக்கு :
பாரி எண்டர் பிரைசஸ் இந்தியா லிட், டேர் ஹவுஸ், சென்னை.
தொலைபேசி : 044 - 2530 6325
Email: parrywater@parry.murugappa.com www.peil.in




# கடைக்குப் போலாம் கைவீசு...

இந்தப் பண்டிகை சீசனுக்கு பிரசாந்தியோட லேட்டஸ்ட் வருகை என்ன தெரியுமா? இளமை மணம் வீசும் டீன்-ஏஜ்-ட்ரெண்டி டிசைன்ஸ் தான்... எல்லாமே Ready to wear.



**மை**க்கா கோல்டு பிளாக் பிரின்ட் செய்யப்பட்ட இந்த சில்க் காட்டன் குர்த்தீஸைப் பாருங்க. பேபி பிங்கும், கறுப்பும் கலந்த என்னவொரு பியூட்டி ஃபுல் காம்பினேஷன்! ரோஜா நிற பாட்டியாலா சல்வார்... எவ்வளவு அழகாக இருக்கிறது?



இது பிரசாந்தியின் ஆல் டைம் ஃபேவரிட் சில்க் காட்டனில் வடிவமைக்கப் பட்ட ஷார்ட் குர்த்தீஸ். கல்லூரிப் பெண்களின் மனதைக் கண்டிப்பாக கவர்ந்திழுக்கும். ஸ்லீவ்ஸ் அண்டு யோக் டிசைனுடன் அன்னபட்சி பிளாக் பிரிண்ட்ல... சொக்குதே மனம்.



ஆஹா! வொன் டர்ஃபுல் பார்ட்டி வேர் இது! சின்ன ஜரிகையோட இருக்கும் மெரூன் நிற குர்த்தீஸை ஜீன்ஸ் பேண்ட் மேலே அணிந்தால் கொள்ளை அழகு. மேலும் அந்த பின்டெக்ஸ் நெக் டிசைனுடன் பிரசாந்திக்குப் பெருமை சேர்க்கும் நல்ல மாடர்ன் வேர்.

# பிரசாந்தியின் புதிய

# மெகா(ஸ்)மார்ட்



பிரசாந்தியோட சில்க் காட்டனில், ஸ்பெஷலா எம்பிராய்டரி, ஸர்தோசி குந்தன் வேலைப்பாடுகளுடன் இணைந்து அழகிய தோற்றம் அளிக்கும் இந்த பச்சை நிற ஷார்ட் குர்த்தீஸ் நிச்சயமா ஒரு டீன் ஏஜ் சென்சேஷன்தான். அதுவும் லெக் கிங்க்ஸ் மேலே அணிந்தால் அசத்தும் மாடர்ன் லுக்!

பட்டின் பொலிவு...
பருத்தியின் மென்மை
பிரசாந்தியின்
சில்க் காட்டன்!

தீபாவளியா? கல்யாண வைபவமா. இந்த சல்வாரை விட பெஸ்ட் சாய்ஸ் வேறு இருக்க முடியாது. பிரசாந்தியின் ரெகுலர் ஆறு கஜ அழகிய சில்க் காட்டன் புடைவைதான் இப்படி டிரெடிஷனல் சல்வாராக உரு மாறியுள்ளது என்றால் உங்களால் நம்ப முடிகிறதா? அதுவும் பிரசாந்தியிலேயே உங்கள் அளவுக்கு ஏற்ப வடிவமைக்கிறோம்.





சில்க் காட்டன் புடைவையில் ஆரி + ஸர்தோசி + எம்பிராய்டரி என அழகிய வேலைப்பாடுகள் செய்யப்பட்ட இந்த சிவப்பு நிற சல்வாரைப் பார்த்தால் சில்க் காட்டன் அழகா? வொர்க் செய்திருக்கும் விதம் அழகா? இல்லை, இந்த சல்வாரை உருவாக்கிய விதம் அழகா என பட்டி மன்றமே நடத்தலாம்! மினுமினுக்கும் மெல்லிய ஜரிகையில் மாங்காய் டிசைனில் மஸ்டர்ட் பார்டர். படுஜோர்!

# டீன் ஏஜ் கலெக்ஷன்ஸ்!



உங்கள் வீட்டுச் செல்லம் பத்து வயது முதல் பதினெட்டு வயதுக்குள்ளா? தழையத் தழைய பாவாடை கட்டி அழகு பார்க்க வேண்டும் போல ஆசையாக இருக்கிறதா? இதோ! பிரசாந்தியின் Crinkled சில்க் காட்டன் பாவாடைக்கு மேட்ச்சாக மேலே அணிய Crinkled சில்க் காட்டனில் அழகிய பிளவுஸ்! பாந்தமாகவும் இருக்கு. பந்தாவாகவும் இருக்கு. இல்லையா?

லவ்லி லேவண்டர் சில்க் காட்டனில் லேட்டஸ்ட் புடைவை! யார் கட்டிக் கொண்டாலும் இருபது வயசு அப்படியே குறைஞ் சுடும். நல்ல எடுப்பான பாவஞ்சி பார்டரில்... செம ரிச்சான டிஷ்யூ பல்லுவுடன் நம் உள்ளத்தை அள்ளும் இந்த புடைவையின் நேர்த்தி தான் என்னே!





சாமன் பிங்குடன் ஆரஞ்சு நிறம் கலந்த டபுள் ஷேட் புடைவைதான் நம் கண்களை அப்படியே கவர்ந்திழுக்கிறது என்று பார்த்தால். அந்த பச்சை இலைகள் மேவிய மீனாக்காரி பார்டர் மேலும் அழகு சேர்க்கிறது!! இளமை கொஞ்சும் இமேஜினேஷன். இமைகள் மூட மறுக்கிறது!

இன்னொரு முக்கியமான விஷயம். பிரசாந்தியின் புடைவைகளுக்கும், சல்வார், குர்த்தீஸ் எல்லாவற்றுக்கும் மேட்ச்சா அணிய ஃபேஷன் ஜுவல்லரி, கம்மல், ஹாங்கிங்ஸ், சோக்கர் வளைகள், கல் பதித்த நெக்லஸ் என பிரசாந்தியிலேயே கிடைக்குதே! படு குஷி!

**Opening Shortly - Prashanti's Readymade Section**

PRASHANTI



ராயல் புளூ நிற ரிச்னஸுக்கு ஏற்ப ஸர்தோசி, குந்தன் வேலைப்பாடுகளுடன், மேட்சா எம்பிராய்டரி வொர்க்குடன் கலந்த இந்தப் புடைவையில் வானத்து தாரகையோ யோன்னு வியக்காமல் இருக்க முடியாது.



இடுப்பில் கை வைத்து எடுப்பாக போஸ் கொடுக்கும் இந்த ஸ்வீட் ஸிக்ஸ்டீன்களின் கான்ஃபிடன்சைப் பாருங்க! பிரசாந்தியில் புதிதாக அறிமுகம் செய்துள்ள 'ரெடி-டு-வேர்' குர்த்தீஸ் தரும் எழில்தான். சல்வார், லெக்கிங்க்ஸ், ஜீன்ஸ் என்று எதன் மேலும் அணிய ஏற்றதோர் ஆடை...



இது பிரசாந்தியின் சூப்பர் சில்க் காட்டன் ஸ்பெஷல், புதிய வருகை! கண்ணைக் கவர்ந்திழுக்கும் மாம்பழக் கலர் வோவன் புரொக்கேட் டிசைனில் முந்தானை. பாப் கட் ஹேர் ஸ்டைலுக்குப் பொருந்தியிருக்கிற அழகைச் சொல்ல வார்த்தைகள்தான் இல்லை.

மேலும் விவரங்களுக்கு:
பிரசாந்தி
Chennai. Ph : 24991850 / 24997636. Bangalore. Ph : 080-2334 1632, 080-22449595
email : prashantisarees@gmail.com www. prashanti.co.in

**பிரசாந்தியில் நவராத்திரி, தீபாவளி பர்ச்சேஸ் இப்பவே படுகளை கட்டியாச்சு!!**
**என்ன பிரசாந்திக்கு புறப்பட்டாச்சா?**

**ஸ்பெஷல் அறிவிப்பு! இதைக் கவனியுங்க!**

சென்னை அண்ணா நகரில் தசரா தீபாவளி சேல்!
இடம் : H-23, IIIrd Avenue (Anna Nagar East) Chennai - 102
Ph : 9884016579, 9940148316
Date : Sep 11, 12, 13 & 14 (10 am - 8 pm)
**Trichy Sale** : Sep 19 & 20 - Ph: 9886192709
**Dussera Deepavali Sale!!**
From Sep 15th - 5% for all varieties

# தங்கம் வாங்க தங்க மயிலுக்கு வாங்க

## தங்கமயில் ஜுவல்லரி



மதுரையம்பதியில் கொலு வீற்றிருக்கும் ஸ்ரீ மீனாட்சியம்மன் கோயிலுக்கு அருகே நேதாஜி ரோட்டில் பல மாடிக் கட்டடத்தில் பலரும் வியக்கும் வண்ணம் பல்வேறு ரக தங்கம், வைரம், வெள்ளி, ஆபரணங்களுடன் ஜொலித்து வருகிறது தங்கமயில் ஜுவல்லரி நிறுவனம்.

ஏராளமான வாடிக்கையாளர்கள் பொதுமக்களின் ஏகோபித்த ஆதரவுடன் செயல்பட்டு வரும் இந்நிறுவனம் முதன் முதலில் 1947 ஆம் ஆண்டு உயர்திரு.பாலுச்சாமி செட்டியார் அவர்களால் பாலு ஜுவல்லரி என்ற பெயரில் துவக்கப்பட்டது. அதற்குப்பிறகு 1980 ம் ஆண்டு பாலு சில்வர்ஸ் என்ற நிறுவனம் துவக்கப்பட்டது. இந் நிறுவனத்தை உயர்திரு. பாலுச்சாமி செட்டியார் அவர்களின் புதல்வர்களான, தற்போதைய நிர்வாக இயக்குநர் பலராம கோவிந்தாஸ், இணை நிர்வாக இயக்குநர்களான பா. ரமேஷ், எம்.பி. குமார் ஆகியோர் நிர்வகித்தனர். 1991 ஆம் ஆண்டு மதுரை ஜான்சிராணி காம்ப்ளக்ஸில்



தங்கமயில் ஜுவல்லரி உதயமானது. பின்னர் 2001 ஆம் ஆண்டில் அனைத்து வசதிகளுடன் நவீன தொழில்நுட்ப வசதிகளுடன் நேதாஜி ரோட்டில் தற்போது இயங்கும் கட்டடத்துக்கு மாற்றப்பட்டது. பிரைவேட் லிமிடெட் நிறுவனமாகச் செயல் பட்டு வந்த இந்த நிறுவனம், 2007 ஆம் ஆண்டு பப்ளிக் லிமிடெட் நிறுவனமாக மாறியது. பின்னர் உலகத் தரமிக்க நகைகள் இங்கு வந்து குவிய தொடங்கின.

2008 ம் ஆண்டு இராஜபாளையம் (04563-225553), காரைக்குடியில் (04565-400553) புதிய கிளைகள் துவக்கபட்டன. 2009ம் ஆண்டு மார்ச் 13ம் தேதி இராமநாதபுரத்தில் (04567-225553) புதிய கிளை துவக்கபட்டது. நடப்பு நிதியாண்டில் (2009-10) திண்டுக்கல், தேனி, தூத்துக்குடி ஆகிய நகரங்களில் புதிய கிளைகள் திறக்கப்பட உள்ளன. ஆரம்பத்தில் 15 ஊழியர்களுடன் துவங்கிய இந் நிறுவனத்தில் தற்போது அனைத்து கிளைகளிலும் சேர்த்து 320 ஊழியர்கள் பணிபுரிகின்றனர். ஊழியர்களின் மீது அக்கறை கொண்டு பல்வேறு வசதிகளையும் செய்து தருகிறது இந் நிறுவனம்.

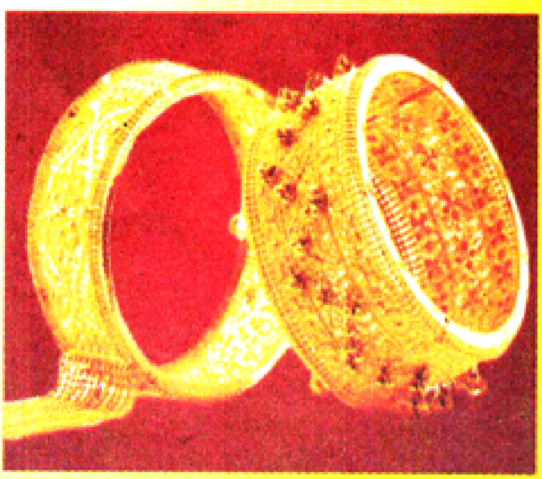
நாள் தோறும் இந் நிறுவனத்தின் வாடிக்கையாளர் எண்ணிக்கை அதிகரித்து வரக் காரணம், தரமான பொருள், நாள் தோறும் புதிய புதிய டிசைன்களை அறிமுகப்படுத்துவது, சிறந்த வாடிக்கையாளர் சேவை. இம் மூன்றும் இந் நிறுவனத்தின் தாரக மந்திரமாக விளங்குகிறது. நகைகளின் தரத்தைப் பொருத்தவரையில் பல ஆண்டுகளுக்கு முன்னரே **BIS** ன் தர நிர்ணயப்படி 916 ஹால்மார்க் நகைகளை மதுரையில் முதன் முறையாக அறிமுகப்படுத்தியது இந் நிறுவனம். ஹால் மார்க் நகைகளை வாங்குமாறு வாடிக்கையாளர்களை வலியுறுத்துவதுடன், அது குறித்து பல்வேறு இடங்களிலும் பிரசாரம் மற்றும் விழிப்புணர்வை ஏற்படுத்தி வருகிறது.

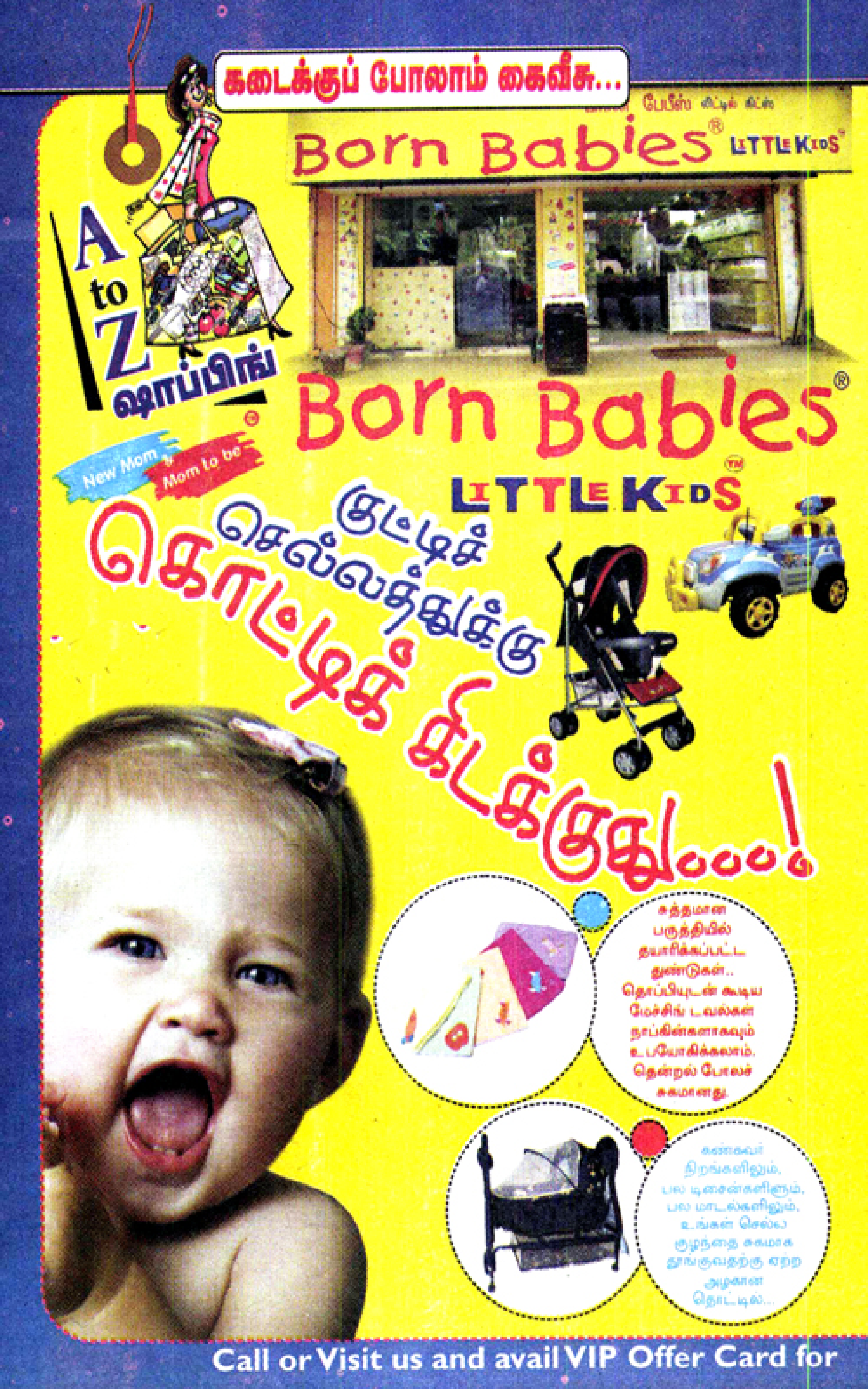


அதுபோல, தற்போது நிலவும் போட்டியைச் சமாளிக்கவும் வாடிக்கையாளர் களின் எண்ணங் களையும், கனவுகளையும் நனவாக்கவும் நவீன தொழில் நுட்ப வசதிகளுடன், புதிய வடிவமைப்புடன் கூடிய அனைத்து வகை ஆபரணங்களை அவ்வப் போது அறிமுகப்படுத்து வருகிறது.. இதற்காக நகைக் கண் காட்சிகள், தொழில் நுட்பக் கூடங்களுக்குச் சென்று புதிய டிசைன்கள் குறித்து அறியும் பணியில் ஈடுபட்டு வருகிறது. சுருங்கச் சொல்ல வேண்டுமானால் உலக ஆபரணச் சந்தையில் அறிமுகப்படுத்தப்படும் புதிய டிசைனை இந் நிறுவனத்தில் பெறலாம். இதற்காக நாட்டின் பல்வேறு நகரங்களுக்கும் சென்று ஆபரணங்களை வாங்கி வருகின்றனர்.

மூன்றாவதாக, வாடிக்கையாளர்களின் சேவைக்கு முக்கியத்துவம் அளிக்கின்றனர். துரித சேவையை மேற்கொள்வதற்காக ஒவ்வொரு பிரிவிலும் சுமார் 15 ஊழியர்களை நியமித்துள்ளனர். வாடிக்கையாளர் விரும்பும் டிசைன்களில் ஆபரணங்களை வடிவமைத்துத் தருகின்றனர். இளம் பெண்களைக் கவரும் வகையில் லைட் வெயிட் நகைகள் ஏராளமாக உள்ளன. வெள்ளியைப் பொருத்தவரையில் கொலுசு மற்றும் டிவினிடி பொருள்கள் அனைத்தும் உள்ளன. வைர நகைகளைப் பொருத்தவரையில் **Branded** பொருள்களை இந் நிறுவனத்தில் பெறலாம். இவை மட்டுமல்லாமல், பிக்சட் டெபாசிட் மற்றும் சிட் பண்ட் திட்டங்களையும் இந் நிறுவனம் அறிமுகப்படுத்தியுள்ளது. பிக்சட் டெபாசிட் திட்டத்தின் கீழ் **Term Deposit, Cumulative Deposit** என இரு திட்டங்கள் உள்ளன. இத்திட்டங்களுக்கு 12.5 சதவிகிதம் வட்டி வழங்கப்படுகிறது. **Term Deposit** திட்டத்தின் கீழ், மாதா மாதம் வட்டித்தொகையைப் பெற்றுக் கொள்ளலாம். **Cumulative Deposit** திட்டத்தின் கீழ் திட்ட இறுதியில் அசல், வட்டியைச் சேர்த்துப் பெற்றுக் கொள்ளலாம். அனைத்துப் பரிவர்த்தனைகளும் காசோலை மூலமே மேற்கொள்ளப்படுகிறது. சிட் பண்ட் திட்டத்தின்கீழ், வாடிக்கையாளர் வசதிக்கேற்ப ரூ. 100, 200, 500, 1000, 2000 என மாதத் தவணைத் திட்டங்கள் உள்ளன. திட்ட காலம் 15 மாதங்கள் முடிவில் மொத்த தொகைக்குரிய பொருள்களை வாடிக்கையாளர்கள் பெறலாம். வாடிக்கையாளர் சேவையின் ஓர் அங்கமாக வாடிக்கையாளர் எல்லா வளமும் பெற இறைவனை வணங்கியே பொருள்களை வழங்குகின்றனர் இந் நிறுவனத்தினர். இத்தகைய அனைத்து சிறப்புகளையும் கொண்டு விளங்கும் தங்கமயில் ஜுவல்லரிக்கு... தங்கம் வாங்க தங்கமயிலுக்கு வாங்க............







கடைக்குப் போலாம் கைவீசு...
பேபீஸ் லிட்டில் கிட்ஸ்
Born Babies® LITTLE KIDS®
A to Z ஷாப்பிங்
Born Babies®
New Mom & Mom to be®
LITTLE KIDS™
குட்டிச் செல்லத்துக்கு கொட்டிக் கிடக்குது.....!
சுத்தமான பருத்தியில் தயாரிக்கப்பட்ட துண்டுகள்.. தொப்பியுடன் கூடிய மேச்சிங் டவல்கள் நாப்கின்களாகவும் உபயோகிக்கலாம். தென்றல் போலச் சுகமானது.
கண்கவர் நிறங்களிலும், பல டிசைன்களிலும், பல மாடல்களிலும், உங்கள் செல்ல குழந்தை சுகமாக தூங்குவதற்கு ஏற்ற அழகான தொட்டில்...
Call or Visit us and avail VIP Offer Card for



மெகா(ஸ்)மார்ட்
Born Babies LITTLE KIDS
பட்டுக் குட்டிக்கு, க்யூட்டான சட்டைகள்... கண்ணைக் கவரும் பல வண்ணங்களில்! ஃப்ரன்ட் ஓப்பன், சைடு ஓப்பன், ஷோல்டர் நாட், ஸ்டிக்கிங் டைப்... என பல மாடல்களில்...
'பார்ன் பேபீஸ்'-ன் ஸ்பெஷல் '1+3' வாஷபிள் காட்டன் டவல் வித் ரப்பர் ஷீட் குழந்தை ஈரமாக்கி விட்டால், மாற்றிக் கொள்ளலாம். கழுவினால் உடனே காய்ந்துவிடும். உஷ்ணமாகாது.
'டு இன் ஒன்' பேபி கேரியர்... பிறந்த சிசுவிலிருந்து 5 மாதக் குழந்தை வரை தூக்கிச் செல்ல, மென்மை யானது ஸ்ட்ராப்பைப் பிரித்து, குட்டி மெத்தை யாகவும் மாற்றிக் கொள்ளலாம்.
குட்டிக் கண்ணன் சுகமாகத் தூங்க, ஜிப்புடன் வரும் பேபி கேரியர், கலர் கலராய் குட்டி மெத்தைகள்... சிறிய தலையணை மற்றும் திண்டுகளுடன். குழந்தை உருண்டு விடுமோ எனும் பயமின்றி படுக்க வைக்கலாம்...
குழந்தைகள் நடைபழகவும், ஆடவும், பாடவும், ஏன்? ஊஞ்சல் ஆடவும் உதவும் 3-in-1 Baby walker இது.
தாய்மார்களுக்கு ஏற்ற
Feeding Nighty... தாய்மை போற்றும்
www.littlekids.in
COIMBATORE 0422 - 254 1626, 436 6455 Customer Care No : 98438 88811
CHENNAI - NUNGAMBAKKAM 044 - 2825 0067; Customer Care No : 97109 22230; ANNA NAGAR 044 - 2616 2225; Customer Care No : 99419 11120
COCHIN 0484 - 235 8818, 403 0220 Customer Care No : 98951 08686
HYDERABAD 040 40033391 Customer Care No : 9908404222




"30, 35 வருடங்களுக்கு முன், ஒரு குடும்ப தலைவரும், தலைவியும் வந்து அவங்க வீட்டுக்குத் தேவைன்னு நம்ம கிரைண்டர் வாங்கிட்டு போனாங்க... சில வருடங்கள் கழித்து அவங்களோட மகளுக்கு வேணும்னு சொல்லி திரும்பவும், மகளின் கல்யாணத்தை முன்னிட்டு நம்ம கிரைண்டரை வாங்கினாங்க... இன்னும் சில வருடங்கள் கழித்து இப்ப



# சௌகரியமான சமையலுக்கு...



சமீபத்துல, 35 வருடங்களுக்கு முன் கிரைண்டர் வாங்கிய அதே தம்பதி, தம் பேத்திக்கு நம்ம கிரைண்டரையே வாங்கிட்டுப் போறாங்க.. 'சௌபாக்கியா'வோட மிகப்பெரிய வெற்றி இதுதான் என்று குழுவாக சுவாரசியமானச் செய்தியுடன் பேட்டியைத் தொடங்கினார்கள் 'சௌபாக்யா கிரைண்டர்ஸ்' நிர்வாகிகள் ராஜேந்திரன், ஆதிகேசவன் மற்றும் வரதராஜன்.

**இந்தியா முழுதும் காஃபி மணம் பரப்ப இத்தாலியில் இருந்து 'Espresso Coffee Machine' மணக்கும் காஃபி நொடியில் தயார்!**

"கே.பி. வெங்கட நாராயணன் தொடங்கிய சௌபாக்கியா நிறுவனம் தலைமுறை தலைமுறையாக அதே தரத்தை நிலை நாட்டிகிட்டு இருக்கு. அதனாலத்தான் இன்றைக்கும் இந்தக் கிரைண்டரை வாங்கினா நிச்சயம் நல்லா உழைக்கும்னு மக்களிடம் நல்ல நம்பிக்கையை பெற்றிருக்கோம். மலேசியா, சிங்கப்பூர், ஸ்ரீலங்கா, ஆஸ்திரேலியா போன்ற நாடுகளில்கூட





# ‘சௌபாக்யா’

எங்க தயாரிப்புக்கு நல்ல வரவேற்பு இருக்கு. கிரைண்டர் தயாரிப்புல ISO சர்ட்டிஃபிகேட் வாங்கின முதல் நிறுவனம் நாங்கதான். இது எங்க அயராத உழைப்புக்கு கிடைச்ச மிகப் பெரிய வெற்றி... எங்க நிறுவனம் ஆரம்பிச்ச நாள்லேருந்தே 'கூட்டு முயற்சி' (team work)க்கு ரொம்ப முக்கியத்துவம் கொடுப்போம். நம்மகிட்ட வேலை செய்யறவங்களை எல்லாரை யும், எங்க குடும்பத்தின் ஒரு அங்கத்தினர்களாகத்தான் பார்க்கிறோம்.... வருஷா வருஷம் எங்ககூட வேலை செய்யும் பணியாளர்களை சபரி மலைக்கு அழைத்து செல்கிறோம்.. அதைப்போலவே, வருடத்தில் ஒருநாள், பணியாளர்களையும் அவர்களது குடும்பத்தினர் களையும், மலைப்பிரேதசங் களுக்கு அழைத்துச் சென்று, இந்நிறுவனத்தின் நிறை குறைகளை கேட்டறிந்து கொள்வோம். ஒரு பாசம், பிணைப்பு



சௌபாக்கியாவின் சமீபத்திய புது வரவு
எலக்ட்ரிக் ரைஸ் குக்கர் இரட்டை பிறவியாய்
இரு அவதாரமாய் இல்லத்தையும்
ஆரோக்கியத்தையும் பாதுகாக்க...



என்பது இங்கு பணிபுரிபவர்களிடம் இருப்பதால், 'சௌபாக்கியா' பல வெற்றிப் படிகளில் மெல்ல மெல்ல ஏறிக் கொண்டே இருக்கிறது.

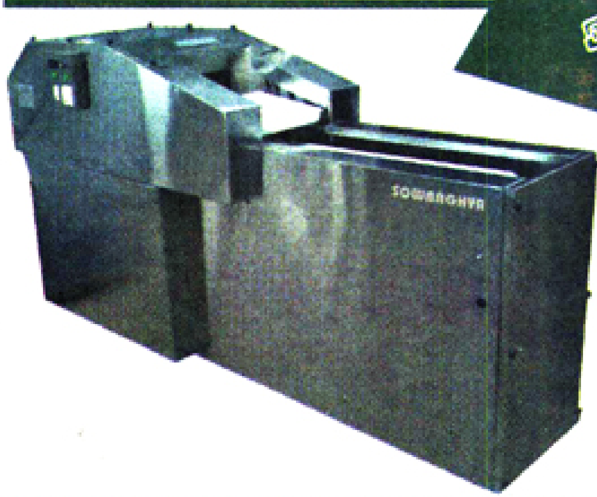
SOWBAGHYA

இன்று கிரைண்டர்கள் என எடுத்து கொண்டால் A to Z கிரைண்டர்களில் என்னென்ன மாடல்கள் இருக்கிறதோ அவை அனைத்துமே நம்மிடம் இருக்கின்றன. அமெரிக்கா/கனடா நாடுகளுக்கு ஏற்ப 110 வோல்டேஜிலும் இதே கிரைண்டர்கள் இருக்கின்றன. கையேந்தி பவன் முதல் 7 ஸ்டார் ஹோட்டல் வரை அனைத்து தரப்பு மக்களுக்கும் ஏற்ற கிரைண்டர்களை நாங்கள் தயாரிக்கிறோம். என்றுமே எதிலுமே, தரத்துக்கு முக்கியத்துவம் அளித்து வந்தால் செய்யும் தொழிலில் நிச்சயம் முன்னேற்றம் காணலாம் என்பது நாங்கள் கண்கூடாக கண்ட உண்மை. தரம் என்ற தாரக மந்திரத்தை மட்டுமே கொண்டு மேன்மேலும் பொருட்களை அறிமுகப் படுத்திக்கொண்டே இருக்கிறோம். எங்களுக்குக் கைகொடுக்க








அடுத்த தலைமுறை பாலசுப்ரமணியம், பிரவீண் குமாரும் இறங்கிட்டாங்க. வருங்காலத்தில் கிச்சன் அப்ளையன்சஸ் எல்லாமே 'சௌபாக்கியா'வின் தயாரிப்புகளாகத்தான் இருக்கும்.

மேலும் விவரங்களுக்கு :
சௌபாக்கியா என்டர்பிரைசஸ் (பி) லிமிடெட், சென்னை.
☏போன் : 044-2834 2908 / 2834 3547
email : grind@sowbaghya.com website : sowbaghya.com




# மணமகளே... மணமகளே... வா... வா...

நெற்றிச் சுட்டி, தலை சாமான்கள், கழுத்தை ஒட்டிய சோக்கர், நீண்ட அடுக்கடுக்கான செயின்கள், ஜிமிக்கி, மூக்குத்தி, நத்து, கை வங்கி, வளையல்கள், ஒட்டியாணம், கால் கொலுசு... இத்தியாதி... என்று மொத்தம் 18 ஆபரணங்கள்! குந்தன் கற்கள் பதித்து, மணமகளை ஜொலிக்கச் செய்யும் இந்த ஆபரணங்களை செட்டாக விற்பனை செய்கிறார்கள் சென்னையில் உள்ள தாரா ஜுவல்லரி கடையில்...



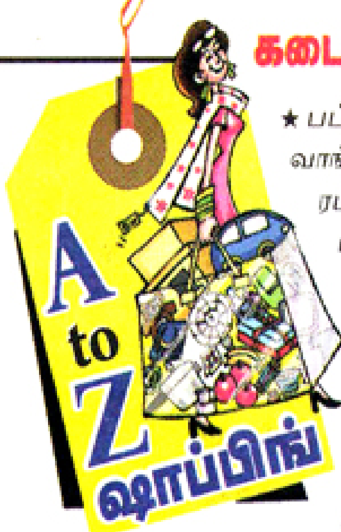


- வெள்ளி நகைகளில் வெள்ளை ஃபினிஷ், கோல்ட் ஃபினிஷ் என்று இரண்டு விதங்களில் செய்யும் நகைகளுக்கும், 'கடா' டைப் வளையல்களுக்கும் நல்ல டிமாண்ட் இருக்கிறது.
- அந்தக் காலத்துத் தண்டை அதே பழைய மோஸ்தரில் ஆனால் புது கெட்-அப்புடன் குந்தன் போல்கி கற்கள் பதித்து, மனதை அள்ளுகிறது.
- லட்சக் கணக்கில் செலவு செய்து வாங்கிய வைரநெக்லஸ், க்யூபிக் ஸிர் கோன் கற்கள் பதித்து 1 கிராம் தங்கத்தில் செய்த அழகிய நெக்லஸிடம் தோற்றுதான் போகிறது.
- கொஞ்சம் டல்-லுக் தரும் விக்டோரியன் நகைகள், டிசைனர் புடைவைகளுக்கு ஏற்ற சம்கி டிசைன் தோடுகள், மாற்றி மாற்றி அணியக்கூடிய பாலி டைப் காது தொங்கட்டான்கள்... ஆஹா! அனைத்தும் புதுமையோ புதுமை!
- பழைய பட்டுப் புடைவைகள் மாற்றி, உங்களுக்குப் பிடித்த 1 கிராம் நகையையும் எடுத்துக்கொள்ளலாம்.



"கல்யாணத்தன்று மட்டும் கிராண்டாக இருக்கணும். எப்பவும் இப்படி கிராண்டா டிரெஸ் பண்ண பிடிக்காது" என்று சொல்கிறவர்களுக்காகவே இந்த அற்புதமான மணமகள் செட். (விலை பன்னிரண்டாயிரம் ரூபாயிலிருந்து நம் தேவைக்கேற்ப) வெள்ளை குந்தன், போல்கி கற்கள் பதித்து கோல்டு ப்ளேடிங் செய்தால் எந்தக்கலர் புடைவைக்கும் பொருந்தும் என்றாலும், குந்தன் கற்களுக்குப் பதில் வேறு கற்களையும் பயன்படுத்தி செய்து தருகிறோம். ஒரு மாத அவகாசம் மட்டும் தேவை" என்கிறார் உரிமையாளர் தாரா வினோத்.

மேலும் விவரங்களுக்கு :
தாரா ஜுவல்லரி, சென்னை. தொலைபேசி : 044 - 2464 1799
Website : tarasjewellery.com




★ பட்டுப்புடைவைகளில் கோர்த்து வாங்கிய புடைவை, தாழம்பூ கோபுரம், பிள்ளையார் முக்கு ஆகிய பார்டர்கள் மிகப்பிரபலம். இன்றைய காலகட்டத்தில் அந்த வகைப்புடைவைகளை நாங்கள் காட்டன் வகைகளில் அறிமுகப் படுத்தியிருக்கிறோம். வேல்தாரி, புட்டா போன்ற டிசைன்களும் உண்டு. தூரத்திலிருந்து பார்த்தால் பட்டு போலவே இருக்கும். இவற்றுக்கு கஞ்சி போட வேண்டாம். காட்டன் அல்லாத புடைவைகளைத் துவைப்பதுபோலவே இவற்றையும் துவைக்கலாம். டூ பை டூ எனும் ஸ்பெஷல் நூலில் செய்யப்படுவதால் இது சாத்திய மாகிறது. (விலை : 1500 ரூபாயில் இருந்து 2500 ரூபாய் அளவில் வாங்க முடியும்.)



★ காட்டனும் சில்க்கும் கலந்த புடைவைகளின் விலை 2000லிருந்து 3000 ரூபாய் வரை. ஜரிகை கிடையாது. தனித்துவம் கொண்ட இப்புடைவைகள், பெண் அதிகாரிகளுக்கு ஒரு 'க்ளாஸிக் லுக்' அளிக்கும்.



பிரேமா, இந்திரா, ராதா – மூன்று சகோதரிகளால் 1989ல் துவக்கப்பட்டது 'சம்பா'. காட்டன் புடைவைகள் இவர்களது ஸ்பெஷாலிட்டி.



# "கூல் காட்டன்ஸ் எங்க ஸ்பெஷாலிட்டி!"

"பட்டின் விலை மிக அதிகம். ஒரு வயதுக்கு மேல் நைலான் புடைவைகள் அணிந்தால் கௌரவம் கிடைப்பதில்லை. எனவே கல்லூரிப் பேராசிரியைகள், அலுவலகம் செல்லும் பெண்கள் ஆகியோர் பருத்திப்புடைவைகளை வாங்கவே விரும்புகிறார்கள். எங்கள் இலக்கு நடுத்தர வர்க்கப் பெண்கள்தான். கொடுக்கும் காசுக்கேற்ற பொருள் கிடைக்க வேண்டும் என்ற அவர்களின் விருப்பத்தை நாங்கள் பூர்த்தி செய்கிறோம்.

இங்கு விற்கும் புடைவைகளை வெறும் 'காட்டன் புடைவைகள்' என்று பொதுப்படையாகப் பேசிவிட முடியாது. இவற்றில் பல வித்தியாசமான, புதுமை யான அம்சங்களும் உள்ளன.

# மெகா(ஸ்)மார்ட்



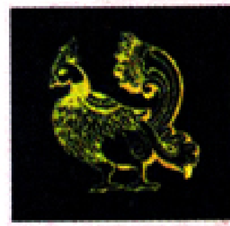
★ 'ரிச் லுக் வேண்டாம். தினமும் கல்லூரிக்கோ, அலுவலகத்துக்கோ கட்டிச் செல்லும்படியான புடைவைகளை நாங்களே டிசைன் செய்கிறோம். தலைப்பு எளிமையாக இருந்தாலும் பளிச்சென் று இருக்கும். (விலை ரூ.500 - ரூ.1,500 வரை)

★ சென்னையில் நாங்கள்தான் அறிமுகப்படுத்தினோம் என்று கூறும்படியான புடைவையும் உண்டு. வாழைநார் (பூத்தொடுக்கும் அதே வாழைநார்தான்), கத்தாழை மற்றும் காட்டன் ஆகியவற்றின் கலவையில் உருவாகும் இந்தப் புடைவையில் 'வெஜிடபிள் சாயங்கள்' பயன்படுத்தப்படுகின்றன. மற்ற புடைவைகள் போலவே இவற்றையும் துவைக்கலாம். (விலை 650லிருந்து 900 வரை.)



★ ராஜஸ்தானிலிருந்து ஒரிஜினலாக வரவழைக்கும் கோட்டாப் புடைவைகள் மிகவும் எடை குறைந்தவை. கொஞ்சம் மெல்லிசாக இருப்பதால் குறைந்த வயது கொண்டவர்களுக்கு அதிகம் பொருந்தும்.

★ காட்டன்களில் பலவித டிசைன்களை நாங்களே எம்பிராய்டரி செய்து தருகிறோம். 3000 ரூபாயிலிருந்து இவற்றை வாங்கிக் கொள்ளலாம்.



★ ரெடிமேடாக கை மற்றும் முதுகுப் பகுதிகளில் எம்பிராய்டரி செய்த ரவிக்கைத் துணிகளையும் விற்பனை செய்கிறோம். இதன் விலை 350 ரூபாய். ரெடிமேட் பிளவுஸ்க்கான ஆர்டர் எடுப்பதில்லை.

★ புதிதாக நாங்கள் அறிமுகப்படுத்திய சந்தேரி, மகேஸ்வரி ஆகிய இரண்டு வகைப் புடைவைகளை சட்டீஸ்கரிலிருந்து தருவிக்கிறோம். இவை வெஜிடபிள் சாயங்கள் ஏற்றப்பட்டவை. அதுவும் சந்தேரி மிக இலேசானது. நாள் முழுவதும் சிரமமின்றி உடுத்திக் கொள்ளலாம். உடலோடு ஒட்டாது. ஆனால் அதே சமயம் உடலுக்கு நன்கு பொருந்தியது போல காட்சி தரும்.



மேலும் விவரங்களுக்கு :
சம்பா, சென்னை-18. ஃபோன் : 044-2499 6907, மொபைல் : 94443 72868
email : paturrd@gmail.com

## கடைக்குப் போலாம் கைவீசு...




### பயனடைந்தவர் பாராட்டு!

**நேர்மை, நம்பிக்கை**

"இவர்கள் விற்கும் வீட்டுமனை மெயின் ரோடுக்கு அருகிலேயே இருக்கிறது. பத்திரங்கள் பக்காவாக இருக்கின்றன" என்கிறார் ஜெயலக்ஷ்மி வெங்கடேசன்.

"பிஎல்பி-யிடமிருந்து அடுத்தடுத்து மூன்று வீட்டு மனைகள் வாங்கினோம். ஒன்றை மட்டும் கொடுத்துவிட்டு வேறு மனை ஒன்றில் வீடு

நில விற்பனையிலும், அது தொடர்பான நிதி நிர்வாகத்திலும் சுமார் பத்து ஆண்டுகளாக அனுபவம் பெற்ற பிறகு, பி.எல்.பி. எஸ்டேட்ஸ் துவங்கும்போது அந்தப் பின்னணி அனுபவம், பாஸ்கர் அவர்களுக்கு வரப்பிரசாதமாக அமைந்தது. ஒரு சொந்த வீடு கட்டிக் கொள்ளும் ஆசை, மத்திய தர, உழைக்கும் வர்க்கத்திடம் இருப்பதை அறிந்து, அந்த மிடில் கிளாஸ் குடும்பங்களின் கனவுகளை நனவாக்கி, அவர்கள் சந்திக்கும் பிரச்னை களுக்கு இன்று தீர்வுகளும் வழங்கி வருகிறார் பாஸ்கர்.



"வாடிக்கையாளரின் திருப்தி யும், மகிழ்ச்சியுமே எனக்கு முக்கியமானவை. அது 99 சத விகிதத்துக்கு மேல் எனக்குக் கிடைத்திருக்கிறது!" - பி.எல்.பி. அதிபர் பாஸ்கர்.

# மனதிருப்தியோடு

"எங்களிடம் வீட்டு மனைகள் வாங்கும் போது ஐந்து வருடங் களுக்கு நாங்களே பாதுகாக் கிறோம். அதற்குத் தனி ஒப் பந்தம் செய்துகொண்டால்




**பதினோரு ஆண்டுகளாக, சென்னையின் புற நகர் பகுதிகளில் 50க்கும் மேற்பட்ட வீட்டு மனைத் திட்டங்களை நேர்மையான முறையில் விற்பனை செய்தவர்கள் என்ற முறையில், பி.எல்.பி. எஸ்டேட்ஸ் இந்தத் துறையில் ஒரு நட்சத்திரத் தகுதியை எட்டியிருக்கிறது. இதுவரை 1.5 கோடி சதுர அடி மனைகள் விற்பனை செய்திருக்கிறது பி.எல்.பி. எஸ்டேட்ஸ்!**

# மெகா(ஸ்)மார்ட்

கட்டலாம் என நினைத்து ஒரு சின்ன விளம்பரம் கொடுத்தோம். ஒரே வாரத்தில் விற்றுப் போய்விட்டது! 'பிஎல்பி எஸ்டேட்ஸ்ல இருந்து வாங்கின மனை என்றால் டாக்குமெண்ட் பிரச்னையே இருக்காது!'' என்றார் பானுபிரியா.

போதும். அதற்காகக் கூடுதலாகப் பணம் எதுவும் செலுத்த வேண்டாம். மன நிம்மதியோடு இருக்கலாம். குறுகிய காலத்திலேயே வீட்டு மனைகளின் மதிப்பு உயர்ந்து விடும் என்பதால் கணிசமான பலனைத் தங்கள் முதலீட்டில் வாடிக்கையாளர்கள் பெற்றுவிட முடிகிறது.

''இப்போது நாங்கள் ஆவடி - பூந்தமல்லி அருகே ஸ்ரீநரசிம்மா நகர், மஹீந்திரா வேர்ல்ட் சிட்டி அருகில் ஸ்ரீஹயக்ரீவா நகர், வண்டலூர் அருகே ஸ்ரீமத் ராமானுஜர் டவுன், காஞ்சிபுரத்தில் ஸ்ரீபத்மநாப அவென்யூ என்று நான்கு இடங்களில் வீட்டு மனைகள் விற்பனை செய்து வருகிறோம். மனைகளுக்குத் தெளிவான பத்திரங்கள். முன்னணி நிதி நிறுவனங்களின் வாயிலாகக் கடன் வசதி, நேர்மையான அணுகுமுறை

# மனை வாங்கலாம்!

இவை எல்லாம் எங்கள் வாடிக்கையாளர்களுக்கு நிம்மதியையும் மகிழ்ச்சியையும் தருகின்றன. இவை எல்லாமே அரசு அனுமதியோடு அமைந்த சி.எம்.டி.ஏ. மற்றும் டி.டீ.சி.பி. அனுமதி பெற்ற வீட்டு மனைகள்.

''நாங்கள் 800 சதுர அடி, 1200 சதுர அடி என்று வீடு கட்டக் குறைந்தபட்சம் எத்தனை இடம் தேவையோ அதையே வாடிக்கையாளருக்கு மனையாக விற்கிறோம். நாங்கள் இப்போது விற்று வரும் இடங்கள்கூட, வாடிக்கையாளர் சாய்ஸ்தான்! ரயில் - பஸ் வசதிகளோடு இணைந்த இடங்கள் இவை''.

## கூடுதல் செய்தி:

தன் தகப்பனார் கம்பம் ராமலிங்கம் பிள்ளை அறக்கட்டளை மூலம், சமுதாயப் பணிகள் பலவும் ஆன்மிகப் பணிகள் பலவும் செய்து வருகிறார் பாஸ்கர்.



மேலும் விவரங்களுக்கு :
பி.எல்.பி. எஸ்டேட்ஸ் பிரைவேட் லிமிடெட், சென்னை.
தொலைபேசி : 044 - 28345104, 28345105, 28345106
email : blbestmail@vsnl.net website : www.blbestates.com




கடைக்குப் போலாம் கைவீசு...

மெகா(ஸ்)மார்ட்

**நீ**ரிழிவு நோயாளிகளுக்கு சகலமும் கிடைக்கும் எக்ஸ்க்ளுசிவ் ஹெல்த் ஸ்டோர் இது. மைலாப்பூரில் கடந்த 30 ஆண்டுகளாக மிகப் பிரபலமாக விளங்குவது கருப்பையா பார்மசி. அதிகரித்துவரும் சர்க்கரை நோயாளிகளின் நலனை மனத்தில் கொண்டு, ஐந்தாண்டு களுக்கு முன்னால், **கருப்பையா டயபட்டிக் அண்டு ஹெல்த் ஸ்டோர்** துவங்கப்பட்டது.

அதன் நிர்வாகி முத்துராமனைச் சந்தித்த போது...

**ட**யபடீஸ்காரர்களுக்காகப் பிரத்யேக கடையை சென்னையில் நாங்கள் மட்டுமே நடத்திவருகிறோம். எங்கள் முயற்சிக்கு மிக நல்ல வரவேற்பும் இருக்கிறது.

டயபட்டீஸ் நோயாளிகளுக்கு அவசியமான அலோபதி மருந்துகள், பிரபல ஆயுர்வேத மருந்து, இன்சுலின், பிளட் மானிடரிங் மெஷின்,

# கருப்பையா டயபட்டிக் ஹெல்த் ஸ்டோர்

நெபுலைசர் (Nebulizer), உடற்பயிற்சி மூலம் செலவாகும் கலோரியைக் கணக்கிட்டுச் சொல்லும் பெடோமீட்டர் போன்ற உபகரணங்களும் இங்கே விற்பனை செய்கிறோம். நீரிழிவு நோயாளிகளுக்கென்று பிஸ்கட்கள், இனிப்பு வகைகள், ஜூஸ் வகைகளும் உண்டு. உள்நாட்டு மற்றும் இறக்குமதி செய்யப்பட்ட இவற்றுக்கு நல்ல வரவேற்பு உள்ளது. சர்க்கரை நோயாளிகளுக்கான ஸ்பெஷல் எம்.சி.ஆர், எம்.சி.பி. ரக செருப்புகள், சாக்ஸ் மற்றும் கால் பாதுகாப்புக்குத் தேவையான பொருட்கள், உடல்நலம் குறித்த புத்தகங்கள், சிடிக்கள் விற்பனை செய்கிறோம்.

**எ**ங்கள் வாடிக்கையாளர்களின் நலனில் எங்களுக்கு அக்கறை உண்டு. அவர்கள் ஒருமுறை ஐம்பது ரூபாய் கட்டி எங்களிடம் பதிவு செய்து கொண்டால், மருந்துகளுக்குச் சிறப்பு சலுகைகள், நீரிழிவு குறித்த கையேடுகள், புத்தகங்கள் அனுப்பி வைப்பது என்று பல பலன்களையும் பெறலாம்.

ஒவ்வொரு ஆண்டும் உலக நீரிழிவு தினமான நவம்பர் மாதமும், எங்களது ஆண்டுவிழாவான செப்டம்பர் மாதமும் ஒன்று முதல் 15ஆம் தேதிவரை வாடிக்கையாளர் களுக்குச் சிறப்பு சலுகைகள் வழங்குகிறோம்.



மேலும் விவரங்களுக்கு :
கருப்பையா டயபட்டிக் அண்டு ஹெல்த் ஸ்டோர், சென்னை.
போன் : 044 - 4210 2939, செல்: 9940091633
email : kdhs_04@rediffmail.com

கடைக்குப் போலாம் கைவீசு...

# மெகா(ஸ்)மார்ட்

A to Z ஷாப்பிங்




# ராஜா, ராணி, போத்தீஸ்!

லேட்டஸ்ட் டி.வி. விளம்பரங்களில் நேயர்களை மிகவும் கவர்ந்தவை எனப் பட்டியலிட்டால், முதலிடம் பெற்று, ரத்தின சிம்மாசனத்தில் அமர்ந்து மகுடம் சூடுவது... 'போத்தீஸின்' பாண்டிய மன்னனின் அரண்மனை கலாட்டாதான்! 'மதுரை விஜயம்', 'கஜானா தப்பித்தது', 'இளவரசியின் சுயம்வரம்' என எல்லாமே ரசனைக்குரிய கலகலப்பு...

**போத்தீஸ் உரிமையாளர்**
**திரு. ரமேஷ்**



"தமிழகத்தின் மிகப் பழமையான, பிரதானமான ஊர் மதுரைதான். மதுரை மீனாட்சியம்மன் கோயில் உலக அதிசயங்களுள் ஒன்று. சங்கம் வளர்த்த பாண்டிய நாட்டில், தொழில் தொடங்கவே போத்தீஸ் நிறுவனம் புண்ணியம் பண்ணியிருக்கணும். அதனால்தான் நமது பாரம்பரியப் பெருமை வெளிப்படும்படி பாண்டிய மன்னன் கான்செப்ட்டை உருவாக்கினோம். அதற்கு மக்களிடையே பெரும் வரவேற்பு கிடைச்சுடுச்சு. ஜனரஞ்சகமாக ஹிட் ஆக்கிய அனைவருக்கும் நன்றி!"




# கடைக்குப் போலாம் கைவீசு...



**நடிகர் சத்யராஜ்**

சில வருஷங்களுக்கு முன்னால் எல்லாம் ஹீரோக்கள், விளம்பரப் படங்களில் நடிப்பது கௌரவக் குறைச்சலாக இருந்தது. ஆனால் அமிதாப் பச்சன் நடிக்க ஆரம்பிச்சு ஹிட் ஆனதும், ஷாருக்கான், கோவிந்தா, மாதவன், சூர்யா, விஜய், அஜித், விக்ரம்னு எல்லாருமே விளம்பரப் படங்கள்ல நடிக்க ஆரம்பிச்சுட்டாங்க.

நமக்கும் ஏகப்பட்ட வாய்ப்புகள் வந்தன. ஆனால் நான்தான் ஏதாவது ஒரு காரணம் சொல்லித் தட்டிக்கழிச்சுக் கிட்டேயிருந்தேன். ஆனால் இந்த முறை போத்தீஸுக்காக மகாராஜா வேஷம் போடணும்ங்கிற வாய்ப்பு வந்தபோது, என்னால மறுக்க முடியலை! ஏன்னா... போத்தீஸுங்கிறது பிரபல நிறுவனம். அதுக்கு பிராண்ட் அம்பாஸிடரா இருக் கிறது நல்ல கௌரவமான விஷயம்னு ஒத்துக்கிட்டேன்.



கொளுத்துற மே மாசம்! தொடர்ந்து நாலு நாள் ஷூட்டிங். ராஜா டிரஸ், கிரீடம், கிலோ கணக்கில் நகைகள்னு ரொம்ப சங்கடப்பட வேண்டியிருக்குமோன்னு டென்ஷனா போச்சுங்க! உடனே நம்ப தயாரிப்பாளர் போத்தீஸ் ரமேஷ், ''ஃப்ளோரையே ஏ.ஸி. பண்ணிடலாம் பாஸ்''னு கூலா சொல்லிட்டாரு.

மறுநாள் ஃபுல் ஏஸி... மகாராணியா நடிச்ச சீதாவுக்கு மங்கள கரமான, கம்பீரமான முகம். மந்திரியா நடிச்ச எம்.எஸ்.பாஸ்கருக்கு லொள்ளான பாடி லாங்வேஜ்.. கேட்கணுமா? ரொம்ப நல்லா வர்க் அவுட் ஆயிடுச்சு. நான் இப்ப எங்கே போனாலும், ''பாண்டிய மன்னா''ன்னு ரசிகர்கள்

## முத்தான மூன்று 'போத்தீஸ்'



சத்யராஜோட லொள்ளு நடிப்பு எங்க எல்லாருக்குமே ரொம்பப் பிடிக்கும். இதிலயும் பின்னியிருக் காரு. கேரக்டர் சாய்ஸ் எல்லாமே தூள்! அரண்மனை செட்டிங்கை கலை நுணுக்கத்தோட அமைச்சிருக்காங்க!

மகேஸ்வரி, தஞ்சாவூர்



மன்சூர்

குரல்கொடுக்கறாங்கன்னா, பார்த்துக் கங்களேன்...''

**''எப்படியோ... வாடிக்கையாளர்களை போத்தீஸுக்கு வரவழைச்சுட்டீங்க. சரி, உங்க ஷாப்பிங் அனுபவத்தைச் சொல்லுங்க!''**

''சின்ன வயசுல எனக்காக, எங்கம்மா தான் ஷாப்பிங் பண்ணுவாங்க. 'சுமதி என் சுந்தரி'யில் சிவாஜி போட்டுக்கிட்டு வர்ற கட்டம் போட்ட ஷர்ட், 'மாட்டுக்கார வேலன்'ல எம்.ஜி.ஆர். போட்டுக் கிட்டுவர்ற பேண்ட்... இதே மாதிரி வேணும்மா!' என்பேன். அவங்களும் வாங்கித் தருவாங்க. அதையெல்லாம் போட்டுக் கிட்டு, பல கலவையா திரிவேன்.

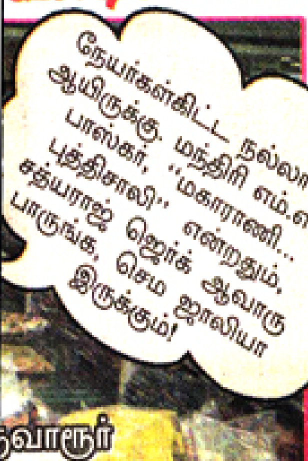


கல்யாணமானதும் என் மனைவி மகேஸ் வரி, அந்தப் பொறுப்பை தில்லா ஏத்துக் கிட்டாங்க. அடுத்த ஸ்டேஜுல, என் பொண்ணு திவ்யா, எனக்காக எதை எதையோ வாங் கிட்டு வருவாங்க.

சமீபத்துல வெளிநாடு போன சிபி, எனக்காக சாம்பல் நிறத்துல உல்லன் கோட்டு வாங்கிட்டு வந்து கொடுத்தார். உண்மையில, தென் துருவத்துல போட்டுக்க வேண்டிய எஸ்கிமோஸ் டிரஸ் அது! அதை குன்னூர்ல இருக்கிற எங்க பண்ணை வீட்டுல போட்டுக் கறதுக்காக வாங்கியிருக்காரு.

சினிமா ஷூட்டிங்னா, காஸ்ட்யூம்... டிரெஸ்... அது இதையெல்லாம் டைரக்டர் கள் சாய்ஸுக்கு விட்டுட்டு ஹாய்யா இருந்துடுவேன். நமக்கு ஒரு எழவும் தெரியறதில்லை! சும்மா எதுக்கு லொள்ளு பண்ணிக்கிட்டு?''

## வாடிக்கையாளர்களின் காமெண்ட்டுகள்!




...வாரூர்




ஸ்வர்ணலக்ஷ்மி, மேற்குமாம்பலம்

## கடைக்குப் போலாம் கைவீசு...



### நடிகை சீதா

சமீபத்துல மேகஸின்ல ஒரு ஜோக் படிச்சேன்.



**''சரித்திர வாத்தியார் ஏன் அந்தப் பையனைப் போட்டு இந்த அடி அடிக்குறார்?''**

**''மதுரையை ஆண்டது யார்னு கேட்டதுக்கு சத்யராஜ்-சீதான்னு பதில் சொன்னானாம்.''**

போத்தீஸ் விளம்பரம் எந்த அளவுக்கு ரீச் ஆகியிருக்குன்னு இதை வெச்சே நீங்க தெரிஞ்சுக்கலாம்!

நான் சத்யராஜுக்கு ஜோடியா 'மல்லு வேட்டி மைனர்' படத்துல நடிச்சுருக்கேன். விளம்பரப் படத்துல மகாராணி வேஷம்னதும் சந்தோஷமா ஒத்துக்கிட்டேன். ஏன்னா... எனக்கு ஆன்டிக் காஸ்ட்யூம் போட்டுக்கிட்டு நடிக்க ரொம்பப் பிடிக்கும்.

இந்த விளம்பரப் படத்தின் இயக்குநர் பாபு ஷங்கரின் மனைவி ஷோபனாதான் காஸ்ட்யூம் டிஸைனரா வர்க் பண்ணினாங்க. சின்னச் சின்ன விஷயத்தைக் கூட நுணுக்கமா கவனிச்சு செஞ்சதைப் பார்த்து எல்லோருமே பாராட்டினாங்க. நான், சத்யராஜ், மற்ற ஆர்டிஸ்டுகள் போட்டுக்கிட்ட எல்லா நகைகளும் நிஜமாகவே தங்கமும் வைரமும்தான்! எதுவும் கவரிங் கிடையாது. அதனால் தான் விளம்பரத்தில் அப்படியொரு ரிச்னெஸ் தெரிகிறது...''

**''சரி... உங்க ஷாப்பிங் ரசனை எப்படி?''**

''பத்தே நிமிஷத்துல செலக்ட் செஞ்சுடுவேன். அது அலங்கார சிலையோ, வைர நகையோ.. மனசுக்குப் பிடிச்சு இருக்கணும். அவ்வளவு தான். வீட்டுல ஜீன்ஸ், டாப்ஸ்னு போட்டுக்கிட்டாலும், வெளியே போனா சல்வார், புடவைதான்! குறிப்பா பொது விழாக்களுக்கு கிராண்டா பட்டுப் புடைவை கட்டிக்கப் பிடிக்கும். ''எப்படித் தான் பட்டுப் புடைவை கட்டிக் கிட்டு வர்றியோ?''னு என் ஃப்ரெண்ட்ஸ் கேப்பாங்க. ''எனக்குப் பிடிச்சுருக்கே!''ம்பேன்.

''போத்தீஸுல எப்பப் பாரு பெரிய கூட்டம் அலைமோதிக்கிட்டே இருக்கறதனால... காலையிலே கடை திறக்கறதுக்கு முன்னால போய் ஷாப்பிங் பண்ணிடுவேன்!''



மேலும் விவரங்களுக்கு:
போத்தீஸ், சென்னை. ஃபோன் : 044-24310901,
மதுரை : 0452-2340336, திருநெல்வேலி : 0462-2337093
email : info@pothys.com website : www.pothys.com




## கடைக்குப் போலாம் கைவீசு...

# மெகா(ஸ்)மார்ட்



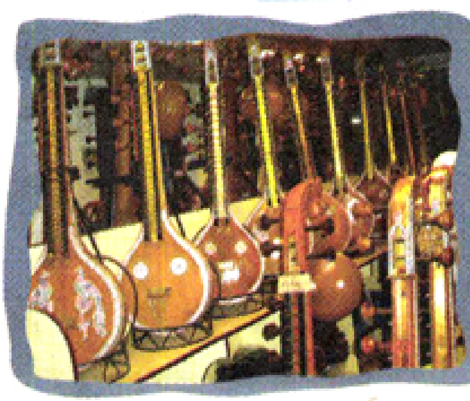
**இசைக் கருவிகளின் விற்பனையில் தனக்கென்று ஒரு தனியிடத்தை உண்டாக்கிக் கொண்டுள்ள தி ஸ்ருதிலயா இசை ஆர்வலர்களுக்கு ஒரு வரப்பிரசாதம். தஞ்சாவூரில் 1989ல் தொடங்கி, 1994ல் சென்னையில் கால் பதித்து, இன்று ஓஹோ என்று இந்நிறுவனத்தை நடத்தி வருகிறார் இதன் உரிமையாளர் ஆர்.லக்ஷ்மண கோஸ்வாமி.**




"இசைக் கருவிகள், புத்தகங்கள், சி.டி.க்கள் விற்பனை தவிர தந்திக் கருவியான வீணை வாத்தியத்தையும், மிருதங்கத்தையும் நாங்களே சொந்தமாக தயார் செய்து விற்பனை செய்கிறோம். வீணையைப் புது ரக மோஸ்தரில் (mold) மாற்றித் தயாரிக்கிறோம். கடைசியாக ரத்ன வீணை என்பதை அறிமுகப்படுத்தினோம். இப்பொழுது புதியதாக தஞ்சாவூர் பெயிண்டிங்கை வீணையில் வரைந்து லேட்டஸ்ட் டிசைனில் விற்பனை செய்கிறோம். வேறு எங்கும் இல்லாமல் வீணைக்கு மட்டுமேயானத் தனி ஷோரும் இங்கு மட்டுமே அமைந்திருக்கிறது. தவிர கிடார், கீபோர்டு போன்ற எல்லாவிதமான இசைக்கருவிகளும் இங்கு கிடைக்கும்.



ஸ்ருதிப் பெட்டி என்று மூன்று ஸ்ருதிகள் மட்டுமே இருந்தது போக ராஜ்நாராயணன் கண்டுபிடிப்பால் பன்னிரெண்டு ஸ்ருதிகளோடு, தம்புரா ஸ்ருதியும் இணைந்த (ஆட்டோமேட்டிக்) எலக்ட்ரானிக் ஸ்ருதிப் பெட்டிகள் அட்வான்ஸ்டு டெக்னாலஜியில் (எல்லா வோல்டேஜுக்கும் பொருந்துகிறார் போல்) குறைந்த விலையில் கையடக்க மாடல்களில் உள்ளன.



வெளிநாடுகளிலிருந்து, வந்து இசைக் கருவிகளை வாங்கிச் செல்பவர்களுக்கு, பேக்கிங் செய்து, ஏர்போர்ட் வரை டெலிவரியும் செய்கிறோம்."

மேலும் விவரங்களுக்கு :
தி ஸ்ருதிலயா, சென்னை. ☎போன் : 044-2499 4045 / 2498 2625.
தஞ்சாவூர். ☎போன் : 04362-254045
email : sruthilaya@vsnl.com website : www.sruthilaya.com

# கடைக்குப் போலாம் கைவீசு...




ஒரிஜினல் கேரளா ஜுவல்லரி... OKJ 1933ல் கேரளாவில் திறக்கப்பட்டு, பின்னர் 50 வருடங்களாக சென்னை உஸ்மான் தெருவில் நுணுக்கமான தங்க வேலைப்பாடுகளுக்குப் புகழ் பெற்ற நகைக்கடை. உரிமையாளர் பாபு இமானுவேல். அவரது மனைவி, மகன் என்று ஆளுக்கொரு பிரிவில் முழு கவனம் செலுத்தி, சிறந்த தரமான நகைகளை விற்பனை செய்கிறார்கள். அவர்களை சந்தித்து, சந்தேகத்துக்கு சில கேள்விகள் கேட்டோம்.



**ஆன்டிக் ஜுவல்லரி என்றால் பழைய நகைகளா?**



ஆன்டிக் ஜுவல்லரி இன்று மக்களைக் கவர்ந்திழுக்கும் அற்புத வேலைப்பாடு கொண்ட பழைய நுட்பமான டிசைன் என்றாலும் புதிய நகைகள்தான். அதன்மேல் பழமை லுக் வருவதற்காக ஸ்பெஷல் பூச்சு பூசப்படுகிறது. உதாரணத்துக்கு **கூர்கி மாலா** என்றொரு டிசைன். ருத்ராட்சக் கொட்டைகளின் வரிவடிவங்களோடும், பழைமைப் பூச்சோடும் பார்க்க 100 பவுன் லுக். ஆனால் ஐந்து பவுன்தான்.

**ரிவர்சிபிள் நகைகள் பற்றி சொல்லுங்களேன்?**

ரிவர்சிபிள் நகைகள் கொள்ளை அழகு. மாலையின் ஒரு புறம் பச்சை, மறுபுறம் சிவப்பு. டிசைனும் மாறுவது போல இருக்கிறது. அழகான ஆன்டிக் லுக். அதேபோல ஜிமிக்கி. ஒரே செலவில் இரண்டு வெரைட்டிகள்!



# ஆன்டிக் அற்புதங்கள்!



# மெகா(ஸ்)மார்ட்



**ஆன்டிக் ஜுவல்லரி என்றால் விலை அதிகமோ?**

மிஷினில் அடித்துத் தள்ளினால் மொத்தமாக விலை குறையும். ஆனால் இவை கை தேர்ந்த கலைஞர்களின் கற்பனையிலும், மிகுந்த உழைப்பிலும் நுணுக்கமான முறையில் நகாசு வேலைப்பாடுகளுடன் செய்யப்படுகின்றன. அதற்கான விலை தர வேண்டாமா?

**கிராமுக்கு 45 ரூபாய் குறைக்கிறார்களே?**

தங்கத்தின் விலையைப் பொறுத்தவரை அன்றாடம் பாங்க் விலையின் அடிப்படையில், அசோஸியேஷன் நிர்ணயிக்கும் விலை சரியானது. செய்கூலி, சேதாரம் இவற்றின் மூலம் சில கடைகளில் அட்ஜஸ்ட் செய்வார்கள். எங்களைப் பொறுத்தவரை தங்கத்துக்கு முழு உத்தரவாதம்.



**ஆன்டிக் ஜுவல்லரி வாங்கியாயிற்று. அதை எப்படிப் பாதுகாப்பது?**

நகைகளை வெதுவெதுப்பான நீரில் அலம்புங்கள். மினரல் வாட்டராக இருந்தால் நல்லது. பிறகு, பஞ்சால் நன்றாக துடைக்கவும். நகைகளைப் பெட்டியில் வைக்க வேண்டாம். அவை உரசி, கீறல்கள் விழ வாய்ப்பு உண்டு. பஞ்சில் சுற்றி வைப்பது நல்லது.

**நடுத்தர வயதுடையவர்களுக்கு பொருந்தும் இந்த டிசைன் டீன்-ஏஜ்க்கும் பிடிக்குமா?**

'யூத் செக்ஷன்' என்று இளைஞிகளுக்காகவே ஒரு பிரிவு... அவர்களை 'வாவ்!' போட வைக்கிறது. அவர்களுக்குப் பிடித்த நினுசில் மெல்லிசாக, நுட்பமான டிசைன்களில் காதுக்கு, கழுத்துக்கு என்று லேட்டஸ்ட் நகைகள். ராஜஸ்தானி டைப்பில் முன்னும் பின்னும் தொங்கும் இரட்டை ஜிமிக்கிகள் இன்றைய இளசுகளின் சாய்ஸ்! இதிலும் ஆன்டிக் டிசைன்கள் உண்டு.








ஒவ்வொரு பெண்ணுக்கும், அவளது மணநாள் என்பது, என்றுமே மறக்க முடியாத ஒரு திருநாள். அதில் மணப் பெண்ணை மட்டுமன்றி அவளது குடும்பத்தினரையும் சேர்த்தே குதூகலப் படுத்த, பலவிதமான ப்யூட்டி பேக்கேஜ் களை வழங்கிவருகிறது, தென் இந்தியா வில் மட்டுமே 36 கிளைகள் கொண்டு வெற்றிகரமாக இயங்கிவரும் 'Naturals'..

திருமணத்துக்கு சரியாக மூன்று மாதங்களுக்கு முன்பிருந்தே பலவிதமான அழகு சிகிச்சைகளை மண வாழ்க்கையில் தம்பதியாகப் போகும் ஆண், பெண் இருபாலருக்கும் சேர்த்தே அளித்து வருகிறது 'Naturals'.

# நேச்சுரலி ப்யூட்டிஃபுல்!



மூன்று மாத பேக்கேஜ்கள் மட்டுமல்ல. மூன்று வார பேக்கேஜ்களும் கூட உண்டு. திருமணத்துக்கு ஒருநாள் முன்பாகக்கூட மணப்பெண்ணுக்கும், மாப்பிள்ளைக்கும் பிரத்யேகமாக வழங்கப்படும் Instant package இருக்கிறது...

தித்திக்கும் திருமண தருணத்தை மேலும் இனிப்பாக்க, மணப்பெண், மணமகன், அவரது பெற்றோர்கள், சகோதர சகோதரிகள் மற்றும் நட்பு வட்டம் என அனைவரும் ஒரே நேரத்தில் பயன்படுத்தக்கூடிய special X-press packageம் இங்கே இருக்கிறது.

# மெகா(ஸ்)மார்ட்




வெளிநாடுகளிலும் வெளி ஊர்களிலும் திருமணத்தை நடத்தவிருக்கும் தம்பதியினருக்கு, மின் அஞ்சல் (இ மெயில்) மூலமாகவே ஆலோசனைகளை வழங்கி வருகிறது Naturals. அவர்களுக்கு எந்த விதமான அழகு சிகிச்சைகள் தேவைப்படும், அவர்களது நிறத்துக்கேற்ப தேர்ந்தெடுக்க வேண்டிய உடையின் வண்ணங்கள், நகை அலங்காரங்கள், ஹேர் ஸ்டைல் என அழகாகப் பட்டியலிட்டு அமர்க்களமாக அவர்களது திருமண வைபோகத்தை நடத்தித் தருகிறது.



ப்யூட்டி பார்லர் போகாமல் திருமண வைபவமா என்று சொல்லும் அளவுக்கு அழகு கலையும் அழகு கலை நிபுணர்களின் பங்களிப்பும் பிரமிக்கத்தக்க வகையில் முன்னேறியிருக்கிறது. ஆனால் 'நேச்சுரல்ஸ்' இன்னும் ஒரு படி மேலே போய் 'திருமணத்தன்று மட்டும் நாங்கள் அழகாக இருந்தால் போதுமா? அதன் பிறகு எங்களது அழகு பராமரிப்புக்கு யார் உத்திரவாதம் அளிக்கப்போகிறார்கள்?'' என்று வருந்தும் புதுமணத் தம்பதிகளுக்கு Post wedding packageம் அளிக்கிறது!

மேலும் விவரங்களுக்கு :
NATURALS. Ph : 044-28331415, 24455142.
email : info@naturals.in, naturals123@gmail.com
website: www.naturals.in




## கடைக்குப் போலாம் கைவீசு...

அமெரிக்காவில் வெர்மாண்ட் என்ற இடத்தில் உள்ள "மினியா போலிஸ்" ஷாப்பிங் மாலுக்கு நான், என் கணவர், மகன், மருமகள், பேரன் (3 வயது), எல்லோருமாகப் போனோம்.

'மாலி'ல் எக்கச்சக்க கூட்டம். திடீரென்று என் பேரனைக் காணவில்லை. "நீங்கள் இருவரும் இருபக்கமுள்ள 'ஷாப்பிங் ஸ்டாலை பாத்துக்கொண்டே செல்லுங்கள். இதோ வந்து விடுகிறோம்" என்று சொல்லிவிட்டுக் குழந்தையைத் தேடிப்போன என் மகனும் மருமகளும் வெகுநேரமாகியும் காணவில்லை.

எங்களுக்கு என்ன செய்வதென்றே புரியவில்லை. அருகில் ஓர் இந்தியர் மாதிரி தோற்றமளித்தவரிடம் ஆலோசனை கேட்க, அவர் சிறிது தூரத்தில் இருந்த ஓர் அறையைச் சுட்டிக்காட்டி "அங்குள்ள அதிகாரிகளிடம் நீங்கள் தகவல் சொன்னால் அவர்கள் 'மைக்'கில் அறிவிப்பார்கள்" என்றார்.

நாங்கள் உள்ளே நுழைந்து எங்கள் புகாரைக் கொடுத்துவிட்டு வெளியே வரவும், ஓர் அறிவிப்பு குரல் 'ராம கிருஷ்ணன், சுகந்தா' கம் இன் டு தி 'என்கொயரி ரூம்' என்ற அறிவிப்பு வந்தது. நாங்கள் மறுபடியும் உள்ளே நுழையவும், அதற்கு அடுத்த அறையிலிருந்து 'ஆர்த்தி, சிவகுமார் 'ப்ளீஸ் கம் இன் டு தி என்கொயரி ரூம்' என்ற அறிவிப்பு வர, என் மகனும், மருமகளும் பேரக்குழந்தையுடன் அங்கு வந்தார்கள். நாங்கள் இருவரும், குடும்ப சகிதமாக தேடியவர்கள் கிடைத்துவிட்டார்கள் என்று அவரவர் கொடுத்த புகாரை வாபஸ் பெறுவதாக நிர்வாகியிடம் சொல்ல, அவர்கள் பார்த்த பார்வை இருக்கிறதே, ஷாப்பிங்கா என்று இன்றும் அலற வைக்கும்.

- சுகந்தாராம், சென்னை.



# கொலஸ்ட்ரால் இல்லாத இயற்கையான சமையல் எண்ணெய்

## கொலஸ்ட்ரால் 0%! உடல் நலம் 100 %!

பரபரப்பான வாழ்க்கைச் சூழலில், ஆரோக்கியத்திற்கு முழுக்கவனம் செலுத்த வேண்டியது அவசியமாகிறது. ஆகவே, உணவில் முழு ஆரோக்கியம் நிறைந்த எண்ணெயை சேர்த்துக்கொள்ள வேண்டி உள்ளது. தற்போது, மார்க்கெட்டில் பல எண்ணெய் வகைகள் அறிமுகமாகிறது. குறைந்த கொழுப்பு சத்து கொண்ட உடல் நலனுக்கு உகந்த சிறந்த எண்ணெயை எவ்வாறு தேர்ந்தெடுப்பது?

கொலஸ்டிரால் அதிகமான எண்ணெய், உடலுக்கு குறிப்பாக இதயத்தின் செயல்பாட்டில் ஊறு விளைவிக்கும். ஆகவே, ஆரோக்கியம் நிறைந்த எண்ணெயை தேர்ந்தெடுத்து உணவில் சேர்ப்பது மிக அவசியம்.

நமது உணவில் நல்லெண்ணெய், தேங்காய் எண்ணெய்யை பாரம்பரியமாக உபயோகித்து வருகிறோம். தேங்காய் எண்ணெய்யை தென்னிந்தியர்கள் உணவில் பெருமளவு உபயோகிக்கின்றனர்.

தற்போது மார்க்கெட்டில் பரவலாகக் கிடைக்கும் L-Oil வெர்ஜின் தேங்காய் எண்ணெய் இரசாயன கலப்படமற்ற சிறந்த நலன் கொண்ட சமையல் எண்ணையாக விளங்குகிறது.

L-Oil வெர்ஜின் தேங்காய் எண்ணெய் தயாரிக்கும் வாமா ஆயில் நிறுவன இயக்குநர் திரு.R.S. கணேஷ் கூறியதாவது:

சொந்த பண்ணையில் தேர்ந்தெடுத்த பச்சை தேங்காயில் குளிரவைக்கப்பட்ட முறையில் தயாரிக்கப்படும் வெர்ஜின் தேங்காய் எண்ணெய்யில் உடல் நலனுக்கு ஊறுவிளைவிக்கும் கொலஸ்ட்ரால் 0% உள்ளது. இயற்கையாகவே வைரஸ் எதிர்ப்புத் தன்மை கொண்ட லாரிக் ஏசிட் இதில் உள்ளதால் நோய் எதிர்ப்புத் தன்மையும், தாய்ப்பாலுக்கு நிகரான நன்மைகளையும் கொண்டுள்ளது இதன் சிறப்புகளாகும்.

L-Oil-ஐ உபயோகிக்கும் இல்லத்தரசி திருமதி.மங்கலம் கூறியதாவது, ''என் வீட்டில் கடந்த ஆறு மாதங்களாக வெர்ஜின் தேங்காய் எண்ணெயை உபயோகிக்கிறேன். இதில் தயாரான உணவு வகைகள் மிக சுவையாக உள்ளது. வீட்டில் உள்ளோர் விரும்பி உண்ணுகின்றனர். மேலும் எனது குடும்பத்தினர் உடல் ஆரோக்கியம் நல்ல முன்னேற்றம் கண்டுள்ளது, என்கிறார்.

இந்த வெர்ஜின் தேங்காய் எண்ணெய் சக்தி வாய்ந்த நோய் எதிர்ப்பு காரணிகள் மூலம் இதய நோய்களிலிருந்து பாதுகாப்பு அளிக்கிறது. உடல் பருமன், அல்சர் அஜீரணக்கோளாறு, தைராய்டு மற்றும் குடல் நோய்கள் குணமாக்கும் தன்மை கொண்டது.

மேலும் மற்ற சமையல் எண்ணெய் ஒரு லிட்டர் பயன்படுத்தும் போது இந்த எண்ணெய் 1/2 லிட்டரே போதுமானது.

தற்போது தமிழகத்தின் எல்லா முன்னணி கடைகளிலும் கிடைக்கும் L-Oil மற்றும் வாமா அக்மார்க் ரெடிமேட் தேங்காய்த் துருவலை நீங்களும் வாங்கிப் பயனடையுங்கள்!




For Trade enquiries :

VAAMAA

**Vama Oil Private Limited**
3/117, Peedampalli Main Road,
Peedampalli (P.O.),
Coimbatore - 641 016. INDIA
Tel : (0) 0422 - 3292714
Mobile : 93622-87414
Email : vaamaa@vaamaaoils.com

L Oil™ LIFE
Virgin Coconut Oil
www.vaamaaoils.com

A to Z ஷாப்பிங்

கடைக்குப் போலாம் கைவீசு...

# மெகா(ஸ்)மார்ட்

**பதினைந்து வருடங்களாக இன்டீரியர் டெக்ரேஷன் தொழிலைச் செவ்வன செய்து வரும் இன்டீரியர் டெக்கரேட்டரும், துருவன் வுட் கிராஃப்ட்ஸ் உரிமையாளருமான கே.துருவன் கூறுவதைப் பார்ப்போம்.**

## பட்ஜெட் பலவிதம் தரமோ நூறு சதம்!



''இப்பொழுது அதிக அளவில் ஃபிளாட்டுகள் வர ஆரம்பித்து விட்டன. இடத்தையும் அதிகம் அடைக்காமல், பார்வைக்கு நேர்த்தியாகவும், அதேசமயம், உபயோகமான வகையிலும் இருக்கும் இடத்தை அழகுபடுத்தும் வகையில் 'வுட் ஒர்க் இன்டீரியர்ஸ்' எனும் கான்செப்ட் இன்று பரவிவிட்டது. ஒவ்வொருவரின் பட்ஜெட்டுக்கு ஏற்றார்போல் நூறு சதவிகிதம் நல்ல தரமான மர வேலைப்பாடுகளை நாங்கள் கையாள்கிறோம்.

மாடுலர் கிச்சன், அலுவலகத் தேவைகளுக்கு டேபிள் டாப் வேலைகளையும், வால் பேனலிங், வினைல் ஃப்ளோரிங், வுட் ஃப்ளோரிங் போன்றவற்றையும் செய்து தருகிறோம். மேலும் கஸ்டமர்களின் தேவைக்குத் தகுந்தபடி மாட்யூலர் பார்ட்டிஷன், வுட்டன் பார்ட்டிஷன் ஆகியவற்றையும் செய்து கொடுக்கிறோம். போஸ்ட் ஃபார்மில் ஷட்டர்ஸ் இப்பொழுது மக்களிடையே நல்ல வரவேற்பைப் பெற்றுள்ளது. அதேபோல் மெம்பரேன் ஷட்டர்ஸ்க்கும் நல்ல ஆதரவு இருக்கின்றன.

அலுவலகங்களில் மட்டுமின்றி சில வீடுகளில்கூட இன்று ஃபால்ஸ் ஸிலிங்செய்து கொள்கிறார்கள். அதில் செய்யப்படும் கார்னெஸ் என்கிற வேலைப்பாடு அந்த இடத்துக்கு மேலும் அழகைக் கூட்டிக் காண்பிப்பதால், பலரின் விருப்பத்துக்கிணங்க அதையும் செய்கிறோம்.

'இன்டீரியர் என்றால் ஏகப்பட்டது செலவாகுமே' என்ற பயம் எங்களிடம் வருபவர்களுக்கு வேண்டாம். அனைத்துத் தரப்பினருக்கும் ஏற்றபடி எங்களிடம் பட்ஜெட் உண்டு. மக்களின் தேவையே எங்களின் சேவை!



மேலும் விவரங்களுக்கு :
துருவன் வுட் கிராஃப்ட், சென்னை. போன் : 044-2483 5194, மொபைல் : 98402 24972
email : designs_dwc@yahoo.com

2007ல் மிருதுளா கலெக்ஷன்ஸ்; 2008ல் ஹன்சிகா கலெக்ஷன்ஸ் என்று தங்களுடைய சொந்தத் தறியில், சூப்பர் டிசைன்களில் பியூர் சில்க், சில்க் காட்டன், காட்டன் ரக புடவைகளைத் தயாரித்து வழங்கி வாடிக்கையாளர்களின் அமோக ஆதரவையும், பாராட்டுக்களையும் பெற்றுள்ள சென்னை, தி.நகர் ஸ்ரீ ஐஸ்வர்யா சாரீஸ் இந்த வருடம் நவராத்திரி மற்றும் தீபாவளிக்கு கலாத்மிகா கலெக்ஷன்ஸ் என்ற பெயரில் அறிமுகப்படுத்தும் புடைவைகளில் என்ன ஸ்பெஷல்?

கண்கவர் நீல வண்ணத்தில், கவனத்தை ஈர்க்கும் **கலம்காரி** வேலைப்பாடு; குந்தன் மணியுடன் குன்றாத ஒளி வீசும் அழகிய அன்னம் அமைந்த சில்க் காட்டன் புடைவை!

காஃபூல் சிவப்பும், கோல்டன் பேஜும் கோத்து நெய்யப்பட்ட புடைவையில் புராதன ஆன்டிக் ஒர்க் செம ஹை லைட்!



# கண்கவர் கலாத்மிகா!



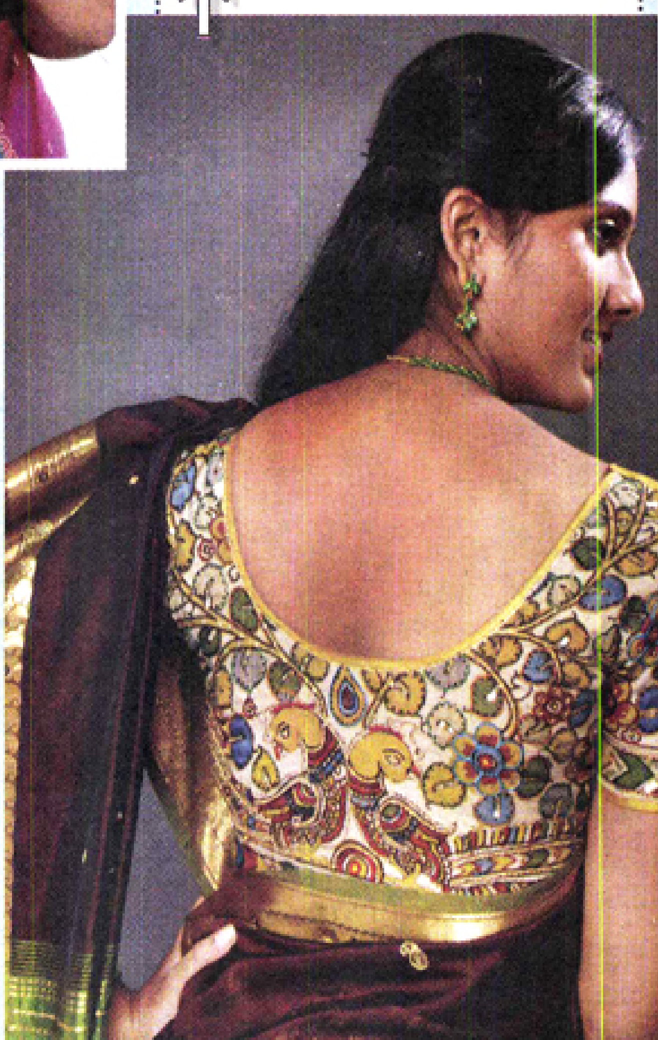
**கலாத்மிகா** கலெக்ஷன் ஆன்டிக் வொர்க் புடைவைக்கு நுணுக்கமான வேலைப்பாடு செய்யப்பட்ட பிளவுஸ் கூடுதல் கவர்ச்சி!



த்ரி இன் ஒன் வண்ணங்களில் ஜூட் வேலைப்பாடு செய்யப்பட்ட பட்டுப் புடைவையுடன் அழகுக்கு அழகூட்டும் ஆன்டிக் ஒர்க் டிசைனர் பிளவுஸ்!

வானவில்லின் வண்ணங்கள் கொண்ட அரிய வேலைப்பாடு செய்யப்பட்ட எல்லா வயதினருக்கும் எழில் சேர்க்கும் **கலாத்மிகா** கலெக்‌ஷன்ஸ் கலாம்காரி பிளவுஸ்!







பர்கண்டி சிவப்பும், ஜெட் ப்ளூவும் கலந்த மிடுக்கான தோற்றமளிக்கும் சாஃப்ட் பட்டுப் புடவை... இத்துடன் **கலாத்மிகாவின்** டபுள் டிலைட் டிசைனர் பிளவுஸ்!



வர்ணிக்க வார்த்தையில்லை! நேர்த்தியாய் நெய்யப்பட்ட, உங்கள் மனதை ஈர்க்கும் கலாத்மிகா! குங்குமச் சிவப்பு பார்டரும், மாந்துளிரும், பச்சையும் கலந்து கோர்வையாய் சில்க் காட்டன் புடைவை!

இது தவிர காப்பர் சல்ஃபேட் ப்ளூ, லோட்டஸ் ரெட், மலாய் எல்லோ, பர்கண்டி என எத்தனையோ வண்ணங்கள்! எத்தனையோ நுணுக்கமான வேலைப்பாடுகள்!

உடலோடு ஒட்டி உறவாட கலாத்மிகா கலெக்ஷன்ஸ்தான் பெஸ்ட்! Exclusive Embroidery, பிரின்டட் சில்க் காட்டன் மற்றும் பாலி காட்டன், காஞ்சி காட்டன், மங்களகிரி, 10 கெஜம் புடைவைகள், சுரிதார் மெடீரியல்ஸ் என எண்ணற்ற ரகங்கள் கொட்டிக்கிடக்கு!

ஐஸ்வர்யாவின் சிறப்பே அதன் பிரத்யேக வண்ணங்களும், டிசைன்களும்தான்!

இந்த விழாக்காலத்தை 'கலாத்மிகா கலெக்ஷன்ஸ்' உடன் கோலாகலமாகக் கொண்டாடுங்கள்.

ஒருமுறை வந்தா, மறுபடி, மறுபடி வருவீங்க! வந்துக்கிட்டே இருப்பீங்க!!

விழாக்கால விற்பனை! செப்டெம்பர் 18 முதல் அக்டோபர் 17 வரை upto 25% Discount

* conditions apply


மேலும் விவரங்களுக்கு :

ஸ்ரீ ஐஸ்வர்யா சாரீஸ், சென்னை. போன்:044-4260 4447; மொபைல்: 98409 83999

email : sasmadhubabu@yahoo.co.in

## கடைக்குப் போலாம் கைவீசு...




**திடீர்னு வீட்டுக்கு விருந்தாளி வந்துட்டாங்க. விருந்து உபசரிக்க வாழை இலை வேணும். ஊருக்குள்ளார நாலைஞ்சு மளிகை கடையில அலைஞ்சு போயி கேட்டுப் பார்த்தாச்சு. எந்தக் கடையிலயும் இல்லை...**

வாழை இலை இல்லேன்னா, என்ன? கவலையே படாதீங்க. சமீபகாலமா வாழை இலைக்கு மாற்றாகவும், அதைவிட பல நன்மைகள் தரக்கூடியதுமான **எஸ்எஸ் பேப்பர் வாழை இலை** மார்க்கெட்டுக்கு வந்தாச்சு!

புதுக்கோட்டையில் தயாராகும் எஸ்எஸ் பேப்பர் வாழை இலைக்கு இதுதான் சீசன்னு கிடையாது.

எல்லா சீசன்லயும் தாராளமா கிடைக்கும். வாழை இலையில் கீறல், கிழிசல், ஓட்டை உடைசல் இருக்கும். இதுல லென்ஸ் வெச்சுப் பார்த்தாலும் எந்த சேதாரமும் இருக்காது.

இந்தப் பேப்பர் வாழை இலை முற்றிலும் சுகாதாரமானது. ரொம்பவே பாதுகாப்பானது. உலக தரச் சான்றிதழ் பெற்றுள்ளது.

இதுல வெச்சு மடிச்சு கட்ற எவ்வளவு சூடான உணவுப்பொருளும், எவ்வித மாற்றமும் அடையாது. அதனோட ருசியும் மாறாது. நூறு டிகிரி கொதிக்கும் நீரின் வெப்பத்தையே தாங்கிக் கொள்ளக் கூடியது.





SAS leaf

கீழே பேப்பர் வெச்சு பார்சல் கட்ட வேண்டியதில்லை. பேப்பர் வாழை இலையே போதும். உணவுப்பொருளோட ஈரம் கசியாது. பார்சல் சேதம் ஆகாது.

# விருந்துக்கேற்ற SAS வாழை

எத்தனை வருஷம் ஆனாலும் எஸ்ஏஎஸ் பேப்பர் வாழை இலை கெட்டுப் போகாது. என்றும் மார்க்கண்டேயன்போல என்றைக்கும் பசுமையா இருக்கும்.





இலைகள் எல்லாவற்றையும்விட, பேப்பர் வாழை இலையானது சுற்றுச் சூழலுக்கு கேடு விளைவிக்காதது. சாப்பிட்டுவிட்டு, பேப்பர் வாழை இலையை எங்கு வீசியெறிந்தாலும், அது மண்ணோடு மக்கிப் போகும் தன்மை உடையது.

மேலும் விவரங்களுக்கு :
SASAFIULLAH&CO., Pudukkottai. Ph: 04322-260603, Mobile: 94425 83383
email : nizambetelnut@dataone.in  website : www.saspaperleaf.com




# நங்கையர் விரும்பும்



'எனது தாத்தா காலத்திலிருந்தே நகை வியாபாரம் என்பதைக் குடும்ப தொழிலாக செய்து கொண்டிருக்கிறோம். 1992 ல் தான் சென்னை மாநகரத்தில் முதன்முதலாக 'நாராயணா பேர்ல்ஸி'ன் முதல் கிளையைத் துவக்கினோம். இதோ இன்று சென்னையில் 5 கிளைகள், தஞ்சையில் ஒரு கிளை என தமிழகம் எங்கும் வெற்றிநடைபோட்டுக் கொண்டிருக்கிறது 'நாராயணா பேர்ல்ஸ்' என ஆரம்பிக்கிறார் **ஓரிஜினல் நாராயணா பேர்ல்ஸின் நிறுவனரும் நிர்வாக இயக்குநருமான கே.வி. நாராயணா.**



**'நாராயணா பேர்ல்ஸின் அமோக வெற்றிக்கு காரணம் என்ன?'**

''கிட்டதட்ட 25 வருடங்களாக நான் இந்த தொழிலில் இருக்கிறேன். என்றுமே வாடிக்கையாளர்களின் விருப்பம் அறிந்து செயல்படுவதை எங்கள் தாரக மந்திரமாக கொண்டு செயல்பட்டு வருகிறோம். அதுதான் இந்தளவு வெற்றிக்கு முதல் காரணம்.



எத்தனை எத்தனையோ வாடிக்கையாளர்களிடம் அழகழகான முத்துக்கள், பவளங்கள், விதவிதமான வண்ணக் கற்கள் இருக்கும். ஆனால் அவற்றையெல்லாம் எங்கே கொண்டு சென்று எப்படித் தங்களுக்கு பிடித்த மாதிரி ஒரு நகையாக மாற்றி கொள்வது என்று தெரியாது. அப்படி வாடிக்கையாளர்கள் கொண்டு வரும் முத்து, பவளம் வகைகளை அவர்களுக்கு பிடித்த வடிவத்தில் டிசைன் செய்து கொடுப்போம். இது வாடிக்கையாளர்கள் பலரையும் மிகவும் கவர்ந்த ஒரு விஷயம்... நகைகளை வாங்கினாலும் சரி வாங்காவிட்டாலும் சரி அன்பான வார்த்தைகளைச் சொல்லி அவர்களை வரவேற்று உபசரிப்பது வாடிக்கையாளர்களுக்கு



# நாராயணா பேர்ல்ஸ்!

மன திருப்தி அளிக்கும் ஒரு விஷயம்.

வெள்ளி, வெள்ளி கலந்தது, பஞ்ச லோகம், தாமிரம் இவற்றில் செய்த நகைகளின் மேல் நல்ல தரமான கற்களை பதிக்கிறோம். மும்பை, ஜெய்ப்பூர், கல்கத்தா என எங்கெல்லாம் நல்ல தரமான கற்கள் கிடைக்கிறதோ அங்கிருந்தெல்லாம் கற்கள் மற்றும் நகைகளை வரவழைப்போம். பொருளின் தரம் சிறந்ததாக இருக்கவேண்டும் என்பதில் கவனமாக இருப்போம்.

**பொ**துவாக எந்த நிறத்தில் பட்டுப்புடைவைகளை வாங்கினாலும் அதற்கு மேட்ச்சாக இங்கே வந்து நகைகள் வாங்கி செல்வதைப் பல பெண்கள் ஒரு வழக்கமாகவே கடைப்பிடித்து வருகிறார்கள். தங்கத்தின் விலை ஏற ஏற பல பெண்கள் இன்று எங்கள் கடை நோக்கி வருகிறார்கள் என்று சொன்னால் அது மிகையாகாது. எப்படிப் பட்ட பட்ஜெட்டுடன் வந்தாலும் இங்கே அதற்கேற்ற வகையில் நகைகள் கிடைத்து விடும்' என புன்னகை மாறாமல் பேசி விடை கொடுக்கிறார் கே.வி. நாராயணா.



மேலும் விவரங்களுக்கு :
நாராயணா பேர்ல்ஸ், சென்னை.
ஃபோன் : 044-2815 0144, 42123326, 42071121, தஞ்சை : 2315656
email: narayana_thenarayanapearls@yahoo.co.in website: www.thenarayanapearls.com






இயற்கை அழகுக்குப் பெயர் போன கேரள நாட்டை இறைவனின் பூமி என்பார்கள். அதில் மனிதனின் கற்பனையும் கைகோத்துக் கொண்டால் எப்படி இருக்கும்? சந்தேகம் என்ன? நிச்சயம் சொர்க்கலோகம்தான்!

அதுதாங்க திருவனந்தபுரத்திலிருந்து முப்பதே கி.மீ. தொலைவில் இருக்கும் பூலோக சொர்க்கம் - பூவார் சுற்றுலா ரிசார்ட். பூவாரின் சிறப்பம்ச பட்டியல் இதோ :

# பூலோக சொர்க்கம்



★ நான்கு நட்சத்திர அந்தஸ்து

★ 78 காட்டேஜ்கள் - மிதக்கும் காட்டேஜ்களும் உண்டு!

★ டீலக்ஸ் அறைகள், ப்ரீமியம் டீலக்ஸ் அறைகள்.

★ பத்து நிமிடப் படகுப் பயணத்தில் நீங்கள் நாலாபுறமும் இயற்கை வாரிச் சொரிந்திருக்கும் வண்ணமயமான அழகு களை ரசித்துக் கொண்டே போகலாம்!

★ கண்களுக்கு சரி. வயிற்றுக்கு? பலவகை உணவு வகைகள் - வடக்கத்திய, தெற்கத்திய உணவுகள். கூடவே வகைவகையான மீன் உணவு.

★ நீச்சல் குளம் உண்டு.

★ கேரளாவிலேயே மிகப்பெரிய ஆயுர்வேத 'ஸ்பா' இருக்கிறது!

★ பயிற்சிபெற்ற ஆயுர்வேத மருத்துவர்கள் இங்கே இருக்கிறார்கள்.

★ சிகிச்சைக்காகவே தனியாகப் பத்து அறைகள் உள்ளன. எல்லாம் பாரம்பரிய முறை ஆயுர்வேத சிகிச்சைகள். (காதைக் கொடுங்க, விஜய்யின் அப்பா எஸ்.ஏ.சந்திரசேகர், சரண், பரத் வாஜ், ஹேமங் பதானி, தினேஷ் கார்த்திக் எல்லாம் இங்கே வந்திருக்காங்க!)

★ யோகா செய்ய விருப்பம் உள்ளவர்கள், யோகா பயிற்சியில் ஈடுபடலாம். மிகவும் தேர்ந்த பயிற்சியாளர்கள் உங்களுக்கு யோகா கற்றுத் தருவார்கள்.

★ இங்கே ஆயுர்வேத உணவுகள் வழங்குகிறோம். வெஜிடேரியன். மருத்துவர்



# பூவார் தீவு!

மருந்துகளுக்கு பிரிஸ்கிருப்ஷன் தருவது மாதிரி, உணவுக்கும் இங்கே பிரிஸ்கிருப்ஷன் தருவார்! அதைத்தான் ரெஸ்ட்டாரன்ட்டில் வழங்குவோம். அதன் ருசியே வேறுதான். (அப்புறம் ஆயுர்வேத உணவுதான் வேணும் என்று ஆயுள் பூரா அடம் பிடிப்பீர்கள்!)

★ ஆக்டிவிடி சென்டரில், உடற்பயிற்சிக்கு ஜிம் இருக்கிறது. விளையாடுவதற்கு ஏற்ற மாதிரி குழந்தைகளுக்காக உள்அரங்கு இருக்கிறது.

★ 'ரிசார்ட்டுக்கு வந்தவுடனேயே நீங்கள் 'ரிலாக்ஸ்' ஆகிவிடுவீர்கள். ஏனென்றால் சுற்றுப்புறச்சூழலை அப்படி அமைத்திருக்கிறோம்.

★ வாருங்கள் என்று வரவேற்கும் மகிழ்ச்சியான ஊழியர்கள், உங்கள் முகங்களில் மலர்ச்சியை உண்டாக்கிவிடுவார்கள்.

இங்கே நிறுவனங்களின் மாநாடுகள் நடத்துகிறார்கள். பிஸினஸ் கான்ஃபரன்சுக்கு ஏற்ற இடம். கிளப்புகள், கம்பெனிகள் என்று இங்கே நிகழ்ச்சிகள் நடத்துகிறார்கள். நடத்தியவர்கள், புகழ்ந்து பேசாமல் போனதே இல்லை! (ஆமாம், ஸ்டேட் பாங்க், ரிலையன்ஸ், ஐசிஐசிஐ, எச்.டி.எஃப்.சி என்று பல நிறுவனங்கள்.) 150 பேர் தாராளமாக அமர வசதி உண்டு இங்கே. (டிஸ்கவுண்ட் உண்டு.)

இந்தப் பரபரப்பான உலகில், உடல் சோர்வுக்கும் மனத் தளர்வுக்கும் ஒரு மாற்று வேண்டும் என்று காத்துக் கொண்டிருப்பவர்கள் கட்டாயம் வரவேண்டிய இடம் பூவார் ரிசார்ட். உடலுக்குத் தெம்பும், உள்ளத்துக்கு அமைதியும் இங்கே கிடைக்கும். சுறுசுறுப்பும் உற்சாகமும் உங்களை வந்து தொற்றிக் கொள்ளும்.

மேலும் விவரங்களுக்கு :
பூவார் ஐலேண்ட் ரிசார்ட், திருவனந்தபுரம். ஃபோன்: 0471 - 2212068 / 2212069 / 2212073. மொபைல் : 0091 - 99954 28000
email : reservation@poovarislandresort.com website : www.poovarislandresort.com



# தொட்டுத் தொடரும் ஒரு பட்டுப் பாரம்பரியம்

ராஜ்மஹால்.... இந்தப் பெயரை தமிழகத்தின் எந்த மூலையில் கேட்டாலும் நேர்த்தியான வடிவமைப்புடனும், விதவிதமான டிஸைன்களுடனும் கூடிய ஜரிகை மிளிரும் வண்ண வண்ணப் பட்டுப்புடவைகள் கண்முன்னே வந்து செல்லும். மதுரை வெங்கலக் கடை வீதியின் மங்கலச் சொல்லாக 45 ஆண்டுகளாக பரிணமித்துக் கொண்டிருக்கிறது ராஜ்மஹால். காஞ்சிபுரம், பனாரஸ், ஆரணி, தர்மாவரம், திருபுவனம் போன்ற பட்டுக்குப் பெயர் பெற்ற இடங்களில் உயர் தரத்துடனும், உன்னதக் கலைநயத்துடனும், பாரம்பரியப் பொலிவுடனும், நவீன மங்கையர்களின் விருப்பத்தின் பிரதிபலிப்பாகவும் பட்டுப்புடவைகளைப்

**மணக்காலம் எல்லாமே**
**ராஜ்மஹால் பட்டோடு**

பிரத்யேகமாகத் தயாரித்து உங்களுக்காக வழங்குகிறது ராஜ்மஹால்.

பாரம்பரியத்தின் அடையாளமாக இன்றும் தொடர்வதோடு புதுமையின் பெருமிதமாகவும் மதிக்கப்படுவதில் தான் இருக்கிறது பட்டின் சீக்ரெட். அந்த சீக்ரெட்டை காலங்காலமாகக் காத்து வருவதோடு அதற்கேற்பப் பட்டுப்புடவைகளைத் தயாரித்துத் தருவதால் தான் கல்லூரிப் பெண்கள் உட்பட எல்லோருக்கும் ராஜ்மஹால் பட்டுப்புடவைகள் எளிதில் பிடிக்கிறது.

## ராஜ்மஹால்

வெங்கலக்கடைத் தெரு, மதுரை-1.
போன்-2622647, 4286666



திருவிழாக்கள், திருமண விழாக்கள்,
டும்ப விழாக்கள், கல்லூரி
ழாக்கள் என குதூகலம்
றையும் இடத்தி
லெல்லாம் பட்டுப் புடவை
ள் பாரம்பரியச் சிறப்
பயும், புதுமையின் பெருமித
ைதயும் வெளிப்
டுத்தத் தவறுவ தில்லை
ங்கையர்களின் மனங்க
ர்ந்த
பாருளாக
ஆயிரக்
ணக்
ான

ஆண்டு காலமாகத் தொடர்வது இன்னும் சிறப்பு. அதனால் தான் ஆயிரங்காலத்துப் பயிராக வர்ணிக்கப்படும் திருமணத்திலும் பட்டு இணைபிரியாமல் ஒட்டிக் கொண்டது. மங்கை யர்களின் மகிழ்ச்சி தான் இல்லங் களின் மகிழ்ச்சி என்பது சொல் லாமலே விளங்கும். மங்கையரின் மகிழ்ச்சிக்குரிய பட்டியலில் பட்டுப் புடவைக்கு என்றுமே ஓ கிரேட் தான். அந்த மகிழ்ச்சியை மங்கையருக்கு இரட்டிப்பாக்கித் தருவதில் ராஜ்மஹாலுக்கு என்றுமே ஓ கிரேட் தான்.

பட்டாடைகள் மட்டுமல்லாமல் தற்பொழுது ஆண்களுக்கான ரெடிமேட் ஆடைகள், பெண்களுக்கான சுடிதார், மாடர்ன் கலெக்‌ஷன்கள் மற்றும் குழந்தைகளுக்கான வண்ண வண்ண ஆடைகளையும் லேட்டஸ்ட் டிசைன்களில் தனித்தனிப் பிரிவுகளில் நினைக்கும் ஆடைகளைத் தேர்ந்தெடுக்க முடிவதால்

**ராஜ்மஹாலில் திருவிழா தான் தினந்தோறும்...**

AMC / MDU / 09




மைலாப்பூரில் சின்னதாக அப்பளம், வடாம் விற்கும் கடையில் தொடங்கி, உறவுக்காரர்கள் கல்யாணங்களிலெல்லாம் தானாகவே சின்னச்சின்ன விசேஷங்களுக்கு சமையல் பொறுப்புகள் ஏற்று, இப்படிப் படிப்படியாக முன்னேறிதான், தரமான திருமண காண்ட்ராக்டர் என்ற நற்பெயர் கிடைத்திருக்கிறது சுபம் கணேசன் அவர்களுக்கு. வெற்றிப் பாதைக்குப் பின்னே பதினேழு வருட அனுபவம்.

# ஆஹா! அற்புதம்! சுகம்... சுபம்!





இன்றைய அவசர காலத்தில், நம்முடைய தேவைகளை விரைவில் நிறைவேற்ற, பலதரப்பட்ட பணிகளுக்கான சேவைகளை நாம் நாடுகிறோம். அத்தகைய சேவைகளில் திருமண காண்ட்ராக்டும் ஒன்று. இத்துறையில் முதன்மையான இடத்திலிருக்கும் சுபம் கணேசன் அவர்களைச் சந்தித்து, அவரது வெற்றிக்கான ரகசியத்தைக் கேட்டறிந்தோம். அவரும் மனம்விட்டு பேசினார்.

★ இந்தத் தொழிலுக்கு இரண்டு கண்கள் போன்றவை பொறுமை + உபசரிப்பு. கோபம் தொழிலுக்குச் சத்ரு. வருபவர்களை சரியான விதத்தில் உபசரித்து, பொறுமை காத்து மனம் குளிரச் செய்ய வேண்டும்.

★ பலவித ஐட்டங்களைச் செய்தாலும் சாம்பார், ரசம் இரண்டிலும் சுவையைக் கொடுத்தால்தான் பேர்எடுக்கமுடியும். இதை எங்களால் அடைய முடிந்திருக்கிறது.

★ பெரியதொரு பால்பண்ணையிலிருந்துதான் சுத்தமான நெய்யை வாங்குகிறோம்.

★ காஞ்சிபுரத்தில் ஒரு ஏக்கர் பரப்பில் உள்ள எங்கள் தொழிற்சாலையில் அறுபது பெண்கள் வேலை செய்கிறார்கள். சீர் முறுக்கிலிருந்து பலவித பொடிகள் வரை அங்கேயே தயார் செய்கிறோம். மசாலாப்பொடியைக்கூட வெளியில் வாங்காமல் நாங்களே செய்வதால் தரத்திற்கு உத்திரவாதம்.

★ முதல் தர எண்ணெயைத்தான் சமையலுக்குப் பயன்படுத்துகிறோம். இதுபோன்ற காரணங்களால் எங்கள் ரேட் கொஞ்சம் அதிகமாக இருந்தாலும் எல்லோருக்கும் திருப்தி நிச்சயம்.

★ 'சாட்' கவுண்டர்கள், திருமணத்திற்கு முன்தினம் மெஹந்தி ஸ்டால், ரிசப்ஷனின்போது வரும் பெண்களுக்கு வளையல், பாப்கார்ன்-பஞ்சு மிட்டாய் ஸ்டால், என்று



# மெகா(ஸ்)மார்ட்

"காலத்திற்கேற்பவும் தேவைக்கேற்பவும் பலவித புதுமைகளைப் புகுத்தி ஒரே பேக்கேஜாக வழங்குவது எங்கள் ஸ்பெஷாலிடி" என்று கூறும் சுபம் கணேசன் ஒரு முக்கியமான ரகசியத்தைப் பகிர்ந்துக் கொள்கிறார்.

"எவ்வளவு பத்திரிகை அனுப்புகிறோம் என்பதைக் கொண்டு, வரப்போகிறவர்களின் எண்ணிக்கையைக் கணக்கிடக்கூடாது. சமுதாயத்தில் பிறருடன் எந்த அளவுக்குக் கலந்து பழகுகிறோம் என்பதைப் பொறுத்துதான் வருபவர்களின் எண்ணிக்கை அமையும்".



பலவித புதுமைகள் கல்யாணங்களில் இடம் பெற்றுவிட்டன.

★ இப்போதும்கூட எங்கள் மந்தைவெளி கடைக்கு வந்து கைமுறுக்கு, பருப்புப்பொடி, இட்லிமிளகாய்ப்பொடி, புளிக்காய்ச்சல் ஆகியவற்றை வாங்கிச் செல்பவர்கள் பலர். அப்படி வாங்குபவர்களே நாளடைவில் தங்கள் வீட்டு விசேஷங்களுக்கும் என்னை 'புக்' செய்வதுண்டு. அமெரிக்கா போன்ற வெளிநாடுகளுக்கு நாங்கள் ஸ்பெஷல் பாக்கிங் செய்கிறோம்.

*சுபகாரியம் என்றாலே சுபம் கணேசன் தான்!*



இந்தத் துறையில் எதிர்பாராத பிரச்னைகளுக்குக் குறைவேயில்லை. ஒருமுறை மைசூரிலிருந்து கொஞ்சம் தள்ளியிருந்த ஒரு சத்திரத்தில் நான்குநாள் கல்யாணத்துக்கு ஒப்பந்தம் செய்திருந்தார்கள். 'தஞ்சாவூர் சாப்பாடு வேணும்' என்பதுதான் முக்கிய நிபந்தனை. நாலாயிரம் பேர் வருவார்கள் என்று கூறியிருந்தார்கள். வந்ததோ ஆறாயிரம் பேர்! மொழி தெரியாத ஊரில் நாங்கள் இதை சமாளித்தது ஒரு மிகப்பெரிய விஷயம். சேனைக்கிழங்கு ரோஸ்ட் சில பந்திகளில் என்றால் வெண்டைக்காய் ரோஸ்ட் வேறு சில பந்திகளில் என்பது போல் சின்ன மாறுதல்களுடன் வெற்றிகரமாக சமாளித்து விட்டோம்.

## மெகா(ஸ்)மார்ட்




**ஷா**ப்பிங் செய்த நகைகளையோ, புடைவைகளையோ உறவினருக்கோ நண்பிகளுக்கோ காட்டும்போது, மாறுபட்ட கருத்துகள், விமர்சனங்கள் வரலாம். உங்கப் பணம், உங்க டேஸ்ட்! மற்றவங்க பேச்சைக் கேட்டு மனம் சுண்டிப் போகாதீங்க.

**ஜ**வுளிக் கடைகளில் வாங்கும்போதே, எக்சேஞ்ச் வசதி உண்டா எந்தத் தேதிக்குள் எக்சேஞ்ச் செய்து கொள்ளலாம் என்று தெளிவாகக் கேட்டுக் கொள்ளவும். கடைகளில் ரெடிமேடு ஆடைகளை எக்காரணம் கொண்டும் மாற்றுவதில்லை.

**ஷா**ப்பிங் செய்யும்போது, முன் பின் அறியாத நபர்களிடம் பேச்சு தர வேண்டாம். 'நானா? தி.நகருக்குப் போய்க்கிட்டிருக்கேன். ஒரு நெக்லஸ் வாங்கணும்னு ரொம்ப நாளா ஆசை...” இதுபோன்ற செல் ஃபோன் பேச்சுக்களைக் கூட தவிர்த்து விடவும்.



**ஷா**ப்பிங் செய்து முடித்ததும், கோயில், ஹோட்டலுக்குப்போவது கூட்டம் மிகுந்த ரயில், பஸ்களில் பயணிப்பது போன்றவற்றைத் தவிர்க்கவும். ஆட்டோவிலோ கால் டாக்ஸியிலோ ஏற நேர்ந்தால், வண்டி பதிவு எண்ணைக் குறித்துக் கொள்ள மறக்காதீர்கள்.

**கை** நிறைய சிறு சிறு பைகளை வைத்துக் கொண்டு அலைவதைவிட, வாங்கும் அனைத்து பொருள்களையும், ஒரே ஒரு பெரிய பையில் போட்டுக் கொள்வது பாதுகாப்பானது. எதுவும் தொலைந்து போகாமலிருக்கும்.

# ஷாப்பிங் டிப்ஸ்...

## கடைக்குப் போலாம் கைவீசு...

## மெகா(ஸ்)மார்ட்

A to Z ஷாப்பிங்

# க்ளீன் கிச்சன்ஸ்!

**அன்பு சகோதரிகளே,**

'மாடுலர் கிச்சன்' என்ற கான்செப்ட் மேலை நாடுகளை பார்த்து வந்ததுதான். மேற்கத்திய பாணியில், நம் பாரம்பரியம் மாறாத சமையலறை தேவைகளையும் புகுத்தி சமையலறைகளைத் தயாரித்து விற்பனை செய்து வருகிறது சென்னை 'மாஸ்டர்கிராப்ட், மாடுலர் கிச்சன்ஸ் அண்ட் பெட்ரூம்ஸ்'.

பல லட்சங்கள் செலவழித்து அழகான வீடு அமைத்து கொள்கிறோம். மொத்த குடும்பத்தினரின் ஆரோக்கியத்தின் பிறப்பிடமும், இருப்பிடமும் சமையலறைதான். ஒரு நாளின் பல மணி நேரங்களை நமது சமையலறையில் கழிக்கிறோம் என்பது பாரம்பரிய உண்மை.

வீடு முழுதாக கட்டி முடித்து விட்ட பிறகு மாடுலர் கிச்சன் வாங்கிப் பொருத்திக் கொள்ளலாம் என்று சொன்னால், நாம் நினைத்ததைப் போல் வசதிகளும் அமையாது, சிரமங்களும் அதிகம் ஏற்படும்.

என் வீடு கட்டும்போதுகூட, முன்கூட்டியே 'மாஸ்டர்கிராஃப்ட், மாடுலர் கிச்சன்ஸ் அண்ட் பெட்ரூம்ஸ்' உரிமையாளர் செல்வபதி அவர்களைத்தான் அணுகினேன். சமையலறையில் பொருத்தப்படும் 'chimney'.. சமைக்கும் பதார்த்தத்திலிருந்து வரும் அதிகபடியான எண்ணெயை இது அப்படியே உறிஞ்சுடும். அதை சுத்தம் செய்து பராமரிப்பதும் ரொம்ப சுலபம். வேண்டாத உணவு கழிவுகளை அகற்றும் Food waste Dispenser பொருத்தப்பட்ட கிச்சன் ஸிங்குடன் கூடிய சுத்தமான, அழகான மாடுலர் கிச்சனை வாங்கி பெருமையுடன் பொருத்திக் கொண்டேன். நீங்களும் இதுபோன்ற பயனை அடைய வேண்டும் என்பதற்காகவே உங்களுக்கு இந்த கடிதம்.



**அன்பு சகோதரி**
**நளினி.**



## கடைக்குப் போலாம் கைவீசு...




**கோவை** மாவட்ட மக்களை மட்டுமல்லாமல் ஒட்டுமொத்த பெண்களையும் கவர்ந்து இழுக்கக்கூடிய சிறப்பு, கோவை, 100 அடி ரோடில் விஸ்வரூபம் எடுத்துள்ள கல்யாண் சாரீஸுக்கு உண்டு.



இதற்கு முழு முதற்காரணம் கல்யாண் சாரீஸ் உரிமையாளர்களும், ஊழியர்களும் இணைந்து ஒற்றுமையாக இன்முகத்தோடு வாடிக்கையாளர்களுக்கு பணி செய்வதுதான், என்று நிறுவனத்தின் வளர்ச்சி பற்றி நிர்வாக இயக்குநர் இராமச்சந்திரன் பேசும்போது...



'மற்ற ஜவுளி நிறுவனங்களைவிட எங்களிடம் லேட்டஸ்ட் டிரெண்ட்டுக்கு ஏற்ற மாதிரியான டிசைன்ஸ் உண்டு.



# கல்யாணம்னா

வாடிக்கையாளரின் டேஸ்டுக்கு ஏற்பவும், கொள்முதல் விலைக்கே துணிகளை விற்பனை செய்வதாலும் எங்களிடம் புதிய டிசைன்கள் வந்துவுடனேயே விற்பனையாகிவிடும். வாடிக்கையாளர்களின் தேவை மிகச்சிறிய அளவாக இருந்தாலும் எங்கள் நியாயமான விலையும், துணிகளின்



**க**ல்யாண் சாரீஸின் புகழ்பெற்ற வைபவ் பட்டு லதா இராமச்சந்திரன் அவர்களின் ஐடியாதான். மணப்பெண்ணுக்காகப் பிரத்யேகமாக வடிவமைக்கப்பட்டு, மிக நுணுக்கமான வேலைப்பாடு கொண்ட இந்த ரிச்-லுக் வைபவ் பட்டுக்கு என்.ஆர்.ஐ. வாடிக்கையாளர்கள்தான் அதிகம். அதேபோல், ஒரே வாரத்தில் டிசைன் செய்யப்பட்ட ஃபோர் இன் ஒன் சாரீஸ்க்கு நல்ல வரவேற்பு. லேட்டஸ்ட் கலெக்‌ஷன் ஜூட் சாரீஸ், ஜெய்ப்பூரி, மணிப்பூர், ரா சில்க், ஆர்ட் சில்க் என இன்னும் இன்னும் இவர்களது ஸ்பெஷாலிட்டி!

தரமும் அவர்களின் நம்பிக்கைக்கு பாத்திர மானதாக இருக்கிறது. விழாக்காலங்களில் கூட அவர்களது வசதிக்கேற்றபடியான விலையில் ஆடைகள் உண்டு. மாடலிங் செக்ஷன் சல்வார் பிரிவுகளில் அங்கிருக்கும் டிசைனை எப்படித் தைத்தால் அழகாக இருக்கும் என்று ஆல்பங்கள் வைத்திருக்கிறோம். அதை வாடிக்கையாளர்களுக்கு காண்பித்து ஆலோசனைகளையும் எங்களது ஊழியர்கள் சொல்கிறார்கள். அங்கேயே டெய்லரிங் வசதியும் உண்டு.

''ஒவ்வொரு வாடிக்கையாளர்களையும் வாயிலிலேயே வரவேற்று, அவர்களின் விருப்பத்துக்கேற்றபடி அந்தந்த பிரிவுக்கு அழைத்துச் சென்று தேவையெனில் ஆலோசனையும் வழங்குகிறோம். அவர்கள் பொறுமையாக வேண்டியதைத் தேர்ந்தெடுக்கும் வரை உடனிருந்து பில் பார்சலை வாங்கி தொகைக்கு உதவி செய்து வாயில் வரை வந்து வழி அனுப்பித் தருகிறோம். இதனால்

# 'கல்யாண்'தான்!

வாடிக்கையாளர்களுக்கும் மன நிம்மதி உண்டு. எங்களுக்கும் திருப்தி உண்டு.

''எங்களது இன்னுமொரு சிறப்பு வெளியூர்களில் இருந்து வரும் இஸ்லாம் மதத்தினருக்கு தொழுகை நடத்தத் தனியாக அறைகள், வாடிக்கையாளர்கள் ரிலாக்ஸ் செய்துகொள்ள வசதிகள்'' என்கிறார்.

கல்யாண் சாரீஸ் நிறுவனம் அமைந்துள்ள இடம் டவுன் பஸ் ஸ்டாண்ட் என்பதால் வெளியூர் வாடிக்கையாளர்கள் குறைந்த தூர நடைப் பயணத்திலேயே வந்து விடலாம்.

கல்யாண் சாரீஸ்க்கு வந்தா சுட்டீஸ்லேர்ந்து பாட்டீஸ் வரைக்கும் பாத்துப் பாத்து எடுக்கலாம். மொத்தத்தில் கல்யாணத்துக்கு பர்ச்சேஸ்னா கல்யாண் சாரீஸ்தான்!



மேலும் விவரங்களுக்கு :
கல்யாண் சாரீஸ், கோயம்புத்தூர். ☏போன் : 0422-2529993 / 2529994
website : www.kalyansarees.co.in




நாளுக்கு நாள் முன்னேற்றம் கண்டு, புதிது புதிதாக உபகரணங்கள் உருவாகி வரும் கம்ப்யூட்டர் துறையில், லேட்டஸ்ட்டாக A to Z எல்லாம் கிடைக்கிறது சென்னை தி.நகரில் உள்ள லக்ஷ்மி சிஸ்டம்ஸில்.

HP, Compaq நிறுவனங்களின் கம்ப்யூட்டர்கள், லேப்டாப்கள், பிரிண்டர்கள், ஸ்கேனர்கள் எல்லாவற்றுக்கும் மொத்த விநியோகஸ்தர்கள் லக்ஷ்மி சிஸ்டம்ஸ்!

20 வருடங்களாக கம்ப்யூட்டர்கள் மற்றும் அதன் உபகரணங்களில் விற்பனையில் வெற்றி கண்டு வருபவர்கள். லேப் டாப்பின் லேட்டஸ்ட் மாடல்களான நெட்புக், டேப்லட் பிசி என்று புதிய ரகங்களை நம்மிடம் விளக்குகிறார் உரிமையாளர் கிருஷ்ணகுமார் அவர்கள்.

★ மானிட்டர், மதர்போர்ட், ஹார்ட் டிஸ்க், கீபோர்ட், மவுஸ், வெப் காமிரா, மைக்... இங்கே?

★ டேப்லட் பிசி அதிநவீனம். தொடும் திரை (touch screen) மவுஸ் இல்லாமலேயே



# மெகா(ஸ்)மார்ட்



விரல் நுனியில் விபரங்கள் தருகிறது.

★ நெட்புக் போன்ற சிறிய லேப் டாப்கள், சிடி டிரைவ் வசதியில்லா விட்டாலும், USB போர்ட் இருப்பதால் வேறு கருவிகளை இதற்குள் நுழைத்து உலகையே ஆளலாம்.

★ TVS நிறுவனத்தின் Dotmatics, பிரிண்டர்கள் கிடைக்கிறது.

★ ரீடெயில் கடைகளுக்காகத் தேவைப்படும் இங்க் ஜெட், லேசர் பிரிண்டர்கள், பார் கோட் (Bar Code) ஸ்கேனர்கள், பிரிண்டர்கள், பல தேவைகளுக்கான கேபிள்கள் என்று ஒரே இடத்தில் பல பொருள்களையும் தரமாக வாங்க முடிகிறது இங்கே.

★ Computer Peripherels எனப்படும் கணினியின் வெளி உபகரணங்கள் தவிர, மென் பொருள், சிடிக்களும் (ரெஜிஸ்டர்டு ஒரிஜினல் ரகங்கள்) கிடைக்கின்றன.

★ External back-up devices Hard disc உண்டு.

★ தரம் எங்கள் தாரக மந்திரம். பொருள்களின் தரத்தைக் காட்டிலும், நாங்கள் அதிகமாக கவனம் செலுத்துவது விற்பனைக்குப் பின் செய்யப்படும் சர்வீஸில்தான். கணினியில் என்ன பிரச்னை என்றாலும் சர்வீஸ் செய்து தருகிறோம்.

***செல்வோமா லக்ஷ்மி சிஸ்டம்ஸ்!***



மேலும் விவரங்களுக்கு :
**லக்ஷ்மி சிஸ்டம்ஸ், தொலைபேசி : 2834 4444, 93848 42272**
**email : sri_slsp1@yahoo.co.in website : slsponline.in**

# கடைக்குப் போலாம் கைவீசு...




## அரங்கன் நகரில்...



''பெங்களூரிலேந்து கோமதி பேசறேன். ஸ்ரீரங்கம் ஜெயலக்ஷ்மி காட்டன் குடிலா?'' எதிர்முனையிலிருந்து மென்மையான குரல். ''சொல்லுங்க. நாந்தான் அதனோட ஓனர் லக்ஷ்மி பேசறேன்.''

''உங்கக் கடையில் நாங்க எடுத்த மதுரை சுங்கடி புடைவையும், பியூர் சில்க் காட்டன் புடைவையும் நல்லா இருக்கு. மும்பையிலேந்து என்னோட அக்கா மைதிலி, ஸ்ரீரங்கம் வர்றாங்க. அவங்க வீட்டு தீபாவளி பர்ச்சேஸ் உங்கக் கடையிலதான். நல்ல தரமான காட்டன் சேலைகளை காட்டுங்க!''

''ஓ... யெஸ். சூப்பரா பல டிசைன்ல இந்தியா முழுவதிலுமிருந்து காட்டன் புடைவைங்க வந்து குவிஞ்சிருக்கு. அவங்க டேஸ்ட்டுக்கு ஏத்த மாதிரி தந்துடுறேன்'' எனப் பதில் சொல்கிறார் ஸ்ரீரங்கம், ஜெயலக்ஷ்மி காட்டன் ஆடை குடில் உரிமையாளர் லக்ஷ்மி ஜெயராமன்.

அஞ்சு வருசத்துக்கு முன்னாடி, வீட்ல வெச்சு ஒண்ணு ரெண்டு புடைவையா விற்க ஆரம்பிச்சது, இப்ப ஏ.சி. ஷோரூம் கடை வெச்சு, தரமான காட்டன் புடைவைகள் மற்றும் நவீன ஆடைகள் வரை விற்பனை செய்யும் நிலைக்கு உயர்ந்திருக்கு இந்த ஸ்தாபனம்.

மதுரை சுங்கடி காட்டன் இங்க ஸ்பெஷாலிட்டி. மதுரை சுங்கடியில ஒன்பதரை கெஜம் புடைவை எல்லோருக்கும் ரொம்பப் பிடிக்கும். நாப்பத்தி நாலு இஞ்ச்



உயரமும் இருக்கு. நாப்பத்தி ஆறு இஞ்ச் உயரமும் இருக்கு.

செட்டிநாடு காட்டன் புடைவை, நெகமம் காட்டன் சேலை, இன்னும் அனைத்து ரகக் காட்டன் புடைவைகள் பல வண்ணங்களிலும், ரகங்களிலும் இங்கு கிடைக்கும். இலேசான, தரமான 'ஃபைனர் வெரைட்டி' எனப்படும் எண்பதுக்கு எண்பது நூலால் நெய்யப் பட்ட புடைவைகள். எத்தனை தடவை நெனைச்சு துவைச்சாலும் ஒரு துளி கூட சாயம் போகாது.



# அற்புத காட்டன் குடில்!

விலையும் அனைத்து தரப்பு மக்களுக்கும் ஏற்றவாறு நூத்தைம்பது ரூபாயிலேந்து இரண்டாயிரத்து ஐந்நூறு ரூபா வரைக்கும் இருக்கு.

மங்கை நைட்டீஸ், மங்கை உள்பாவாடைகள் பலதரப்பட்ட மென்மை யான உள்ளாடைகள் இங்கு உண்டு.

காட்டன் சுடிதார், சிந்தெடிக் சுடிதார், சில்க் காட்டன் சுடிதார், கலம்காரி (வெஜிடபிள் டை) வர்ணச் சேலைகள் மற்றும் அதன் டிரஸ் மெட்டீரியல்கள் நிறைய இருக்கு.

ஆடைகள் மட்டுமா? அழகு சாதனப் பொருட்களும் ஏராளமா இருக்கு. ரெவ்லான், கார்னியர், லேக்மி அப்படினு மேல்நாட்டு அழகு சாதனப் பொருள்கள், ஹிமாலயாஸ் ஆயுர்வேத அழகு சாதனப் பொருள்கள், என்று ஜெயலக்ஷ்மி காட்டன் ஆடை குடில் விற்பனை நிலையத்தில் நிறைந்துள்ளன.

அடுத்த பஸ் பிடிச்சு, ஸ்ரீரங்கம் வந்து சேருங்க!

மேலும் விவரங்களுக்கு :
ஜெயலக்ஷ்மி காட்டன் ஆடை குடில், ஆதவா காம்ப்ளக்ஸ், ஸ்ரீரங்கம்.
தொலைபேசி : 0431-2430972, 6506863, செல் : 94433 10003




**ஷா**ப்பிங் செல்லும்போது தேவையான பொருள்களின் லிஸ்ட்டுடன் கடைக்குச் சென்று அவற்றை மட்டுமே வாங்கிக்கொண்டு கண்ணைக் கட்டிய குதிரை மாதிரி வந்துவிட்டால் பணம், நேரம் இரண்டும் மிச்சமாகும்.

**பெ**ண்கள் தனியாக ஷாப்பிங் செல்லவேண்டாம். உடன் நம்பகமான தோழியையோ, ரசனையுள்ள உறவினரையோ உதவிக்கு அழைத்துச் செல்வது உசிதம். இதனால் பொருள்களைத் தேர்வு செய்யும்போது குழப்பம் இருக்காது. அதேநேரம் பாது காப்பாகவும் இருக்கும்.

**வெ**ளியே செல்லும்போது குழந்தைகளுக்குத் தேவையானதை நாமே வாங்கி வருவதுதான் நல்லது. அவர்களை அழைத்துச் செல்வது தேவையில்லா தர்ம சங்கடத்தை ஏற் படுத்தும்.

**ஷா**ப்பிங் போகும்போது ரொக்கமாகக் கொண்டு செல்வதை விட, கிரெடிட் கார்டுகளின் மூலம் பணத்தைச் செலுத்துவதே பாது காப்பானது. அவசர உதவிக்கு என ஒரு சில நூறு ரூபாய்களை மட்டுமே கையிருப்பில் வைத் திருக்கவும்.

**வ**ரி செலுத்தக்கூடிய எந்தப் பொருள்களை வாங்கினாலும் உடனே அந்தப் பொருளுக்குரிய விற்பனை வரியைக் கட்டி, ரசீதையும் வாங்கிப் பத்திரப்படுத்துங்கள். பல விஷயங்களில் இது நன்மை பயக்கும்.



# ஷாப்பிங் டிப்ஸ்...




**ஆஸ்திரேலியா, யு.எஸ்.ஏ., யு.கே. போன்றவற்றுக்கு இணையான கல்வியை சிங்கப்பூர் சிறப்பாகவே கொடுத்துவருகிறது என்பது எத்தனைப் பேருக்கு தெரியும்?" என்கிறார் ஃபாரின் ஸ்டடிஸ் பீரோ என்னும் நிறுவனத்தை எட்டு வருடங்களாக வெற்றிகரமாக நடத்திவரும் சுகுமாரன். பிரபல நகைக்கடைகளுள் ஒன்றான ஸ்வர்ணாலயா ஜீவல்லரியின் நிறுவனரும் இவர்தான். சிங்கப்பூர் கல்வியைப் பற்றிய தெளிவான விளக்கம் உங்களுக்காக...**



★ ஆங்கில மொழி வழி கல்வியும், அறுபது சதவிகித மதிப்பெண்ணும், பெற்றிருக்க வேண்டும்.

★ நான்கு மாதத்துக்கு ஒருமுறை அட்மிஷன் நடைபெறுவதால் அடுத்த வருடம் வரை காத்திருக்க வேண்டிய அவசியமில்லை.

# சிங்கப்பூர் தரும் சிறந்த கல்வி!

★ நூற்று முப்பதுக்கும் மேற்பட்ட நாடுகளிலிருந்து மாணவர்கள் படிக்க வருகிறார்கள்.

★ IELTS மற்றும் TOEFL நிபந்தனைகளும் இல்லை.

★ யூனிவர்சிட்டி ஆஃப் வேல்ஸ், சதர்ன் க்யின்ஸ் லேண்ட் - ஆர்.எம்.ஐ.டி. போன்ற உலகளவில் இருக்கும் 50க்கும் மேற்பட்ட யூனிவர்சிட்டிகளின் சர்டிஃபிகேட் வழங்கப்படுகிறது.

★ மற்ற நாடுகளை ஒப்பிடும்போது சிங்கப்பூரில் ஆகும் செலவு நாற்பது சதவிகிதம் குறைவு. சிக்கனமாக செலவு செய்தால் உணவு, தங்கும் செலவு என்று மாதம் ரூபாய் பத்திலிருந்து பதினைந்தாயிரம் வரைதான் ஆகும்.

***"நகைக்கடைக்கும், கல்வி நிறுவனத்துக்கும் எப்படி?" என்று கேட்டால்*** "நான் முன்னாள் பேராசிரியர். சூழ்நிலை, ஆசிரியராக இருந்த என்னை தொழிலதிபராக்கிவிட்டது. மேற்படிப்புக்காக என் மகன் சிங்கப்பூர் சென்றதும்தான் இந்த நிறுவனத்தை தொடங்கினேன். மேற்படிப்பு படிக்க வேண்டும் என்று வரும் மாணவர்களுக்கு விசா, அப்ளிகேஷன், டாக்குமெண்ட் லிஸ்ட், லோன், ட்ராவல், விமான டிக்கெட் வரை ஏற்பாடு செய்து தருகிறேன். இதுவரை அறுநூறு மாணவர்களை அனுப்பியிருக்கிறேன். அத்தனைப்பேரும் இன்று நல்லவேலையில் இருக்கிறார்கள். தொழிலுக்கு ஸ்வர்ணாலயா. தொண்டுக்கும் திருப்திக்கும் ஃபாரின் ஸ்டடிஸ் பீரோ நிறுவனம். அதற்கு என் குடும்பத்தோட ஒத்துழைப்பும் உண்டு" என்று வார்த்தைகளும் எண்ணங்களும் தெளிவாகவே இருக்கின்றன அன்பார்ந்த நல்ல பேராசிரியரிடம்.

மேலும் விவரங்களுக்கு :
ஃபாரின் ஸ்டடிஸ் பீரோ, சென்னை. ஃபோன் : 2435 8388, 4212 5353, செல் : 93810 20107
email : foreignstudies@gmail.com website : www.foreignstudies.in

## கடைக்குப் போலாம் கைவீசு...




# ஹுண்டாய்

**கோ**யில் இல்லா ஊரில் குடியிருக்க முடியுமா? இது பழமொழி. காரில்லா வீட்டில் காலம் தள்ள முடியுமா? இது புதுமொழி. கார் என்பது கௌரவம் மட்டுமல்ல அத்யாவசிய சுகமும்கூட. கார் இருந்தாபோதும் தன்னம்பிக்கை தானா வரும். விவேகத்தோடு காலத்தின் வேகத்துக்கு ஈடுகொடுத்து ஜெயிக்க கார் கட்டாயம் வேணும். என்ன கார் நமக்கு ஏற்ற கார்?

இந்தியாவில் உற்பத்தி செய்து உலகளாவிய நாடுகளுக்கு கார் ஏற்றுமதி செய்து நம் நாட்டுக்கு பெருமை சேர்த்திருப்பது ஹுண்டாய் கார் நிறுவனம்தான். அதனுடைய மாடல்கள் Santro, Getz prime, i10, i20, Accent, Verna, Sonata என்று நீண்டுகொண்டேயிருக்கிறது. இந்தியாவில் இதுவரை சான்ட்ரோ கார்களைப் பல இலட்சக்கணக்கான மக்கள் வாங்கி பயனடைந்து உள்ளனர். ஹுண்டாய் i10 கார் 2008-ல் இந்தியாவின் மிகச்சிறந்த காருக்கான 5 விருதுகளை பெற்றிருக்கிறது!! தவிர 2009ம் ஆண்டிற்கான சிறந்த கார் தயாரிப்பு நிறுவனமாகவும் ஹுண்டாய் நிறுவனம் தேர்ந்தெடுக்கப்பட்டுள்ளது.

**பெ**ண்களுக்குன்னு என்ன ஸ்பெஷல் செய்ய முடியும் காரில்? ரொம்ப இருக்குங்க... ஆஃபீஸ் வேலையை முடிச்சுட்டு டயர்டா வெளியே வர்றீங்க; வீட்டுலேர்ந்து ரிலாக்ஸா வெளியே போகணும்னு நினைக்கறீங்க, உங்க குடும்பத்தை உட்கார வெச்சு ராணி மாதிரி நீங்க டிரைவ் பண்ண ஆசைப்படுறீங்க...



# மெகா(ஸ்)மார்ட்

ரோட்டோ கசகசன்னு நெரிசல் எத்தனை முறை கியரை மாத்துவீங்க? வலதும் இடதும்னு ஸ்டேரிங்கை ஜிம்னாஸ்டிக் மாதிரி வளைச்சு, காரோட்டி களைச்சுப் போயிடுவீங்க. அதனாலதான் ஹுண்டாய் நிறுவனம் பெண்களும் சுலபமாக ஓட்டும் வகையில் i10 மற்றும் Santro கார்களை அறிமுகப் படுத்தியது. அடிக்கடி கியர் மாற்ற வேண்டாம். ஆக்ஸிலேட்டரை இலேசா தொட்டாலே கார் வெண்ணெயா வழுக்கி ஓடும்.

HYUNDAI



# இந்தியாவின் பெருமை!

கைக்கு களைப்பு வராதபடி பவர் ஸ்டியரிங். இதன் மற்றொரு சிறப்பு பெண்களும் இலகுவாக இயக்கும் வகையில் பிரத்யேகமாக வடிவமைக்கப்பட்டுள்ளது. காரில் உட்கார்ந்தவுடன் ரோடு 70mm தியேட்டர் மாதிரி பளிச்னு தெரியும். இதெல்லாம் i10 காரில் உண்டு. Santro கார் டூ இன் ஒன் மாதிரி பெட்ரோலிலும் ஓடும். LPG கேஸிலும் ஓடும். மிடில்கிளாஸ் ஃபேமிலிக்கு ஏற்ற விலைதான்! வங்கிகளின் உதவியுடன் அவரவர்களுக்கு உண்டான தவணை முறையில் சுலபமாக கார் வாங்கலாம்.



மேலும் விவரங்களுக்கு :
ஹுண்டாய் மோட்டார் பிளாஸா, ஈக்காடுதாங்கல், கிண்டி, சென்னை-32.
ஃபோன்: 044-4220 4655 / 4220 4656, மொபைல் : 99400 12426 / 99401 23243
email : hmpchennai@hmil.net

## கடைக்குப் போலாம் கைவீசு...

## மெகா(ஸ்)மார்ட்




**தஞ்சையில் முன்னணி டிபார்ட்மெண்ட் ஸ்டோர்களில் பரபரப்பாக விற்பனையாகும் ஸ்வஸ்த்திக் த்ரீ மார்க் ஆயில் உரிமையாளர் கணேஷ்ராம் நம்மிடம் கூறியது:**

ஆரம்பகட்டத்தில், எனது தகப்பனார் வழிகாட்டுதலின் உதவியுடன் மிகவும் சிறிய அளவில் தயார் செய்யத் தொடங்கினேன். ஆரம்பத்திலேயே மக்கள் பெரும் நம்பிக்கை கொண்டு அதிக அளவில் வாங்க தொடங்கியதோடு அவர்கள் உறவினர்கள், நண்பர்கள் என்று வெளியூர்களுக்கும் வாங்கி அனுப்பினார்கள்.



எங்கள் தயாரிப்புக்கு நாங்கள் ஆடம்பரமான விளம்பரங்கள் செய்ததில்லை. முக்கிய நகரங்களில் விநியோகஸ்தர்களுமில்லை. ஆனால், சென்னை,கோவை போன்ற பெரிய நகரங்களிலும், அதிக அளவில் வாடிக்கையாளர்களையும் அமோக வரவேற்பையும் பெற காரணம் **தரம்** மட்டும்தான். நல்லெண்ணெய் தயார் செய்யும்போது முப்பது ஆண்டுக்கு முன்பு உள்ள நடைமுறையை பின்பற்றி எள்ளுடன் மருத்துவ குணம் கொண்ட கருப்பட்டி, கலந்து செக்கில் போட்டு ஆட்டுகிறோம். இயற்கை முறையில் தயார் செய்யப் படுவதால், ஆயுர்வேத மருந்துகள், தைலங்கள் தயார் செய்யவும் பயன் படுத்துகிறார்கள். உணவே மருந்து என்ற சொல்லுக்கு ஏற்ப உடலில் நோய் எதிர்ப்பு சக்தியும் அதிகரிக்கும். வாடிக்கையாளர்களுக்கு அரை லிட்டர், ஒரு லிட்டர், 200 மில்லி பேங்கிங் மூலம் விற்பனை செய்துவருகிறோம். விரைவில் மாநிலம் முழுவதும் பெரிய அளவில் மார்கெட்டிங் செய்யவுள்ளோம்.




**எமது மற்றுமொரு தயாரிப்பு பஞ்சதீப எண்ணெய் :** ஒவ்வொரு தெய்வங்களுக்கும் உகந்த எண்ணெயை வாங்கிச் செல்வது சிரமம் என்பதால் நல்லெண்ணெய், விளக்கெண்ணெய், இலுப்பெண்ணெய், நெய், புங்கைஎண்ணெய், ஆகிய ஐந்து வகையான எண்ணெயைக் கலந்து பவுச் மூலம் பேக்கிங் செய்து முக்கிய கோயில்களில் குறைந்த விலைக்கு விற்பனை செய்து வருகிறோம்.

எங்கள் உயர்வுக்கு காரணம் தரமும், வாடிக்கையாளர் மனத்தில் ஸ்வஸ்த்திக் த்ரீ எண்ணெய் தரமானது என்னும் நிரந்தர எண்ணமும்தான்!

மேலும் விவரங்களுக்கு :
**ஸ்ரீ லக்ஷ்மி நாராயணா ரைஸ், ஃப்ளோர் & ஆயில் மில், தஞ்சாவூர்.**
**மொபைல் : 93629 30473, 93629 30472**
**email : lakshminarayanoil@gmail.com**

## கடைக்குப் போலாம் கைவீசு....




# நகைகளில் நேற்றும்... இன்றும்... நாளையுமான பல்சானி...! ஒருமுறை வாருங்கள்.... புதுமையாக திரும்புங்கள்!



உங்கள் கண்களை கவரும் Temple Jewels, பல வண்ணங்களில், பலவித டிசைன்களில் உங்கள் பல்சானி ஜுவல்லர்ஸ்-ல் மிகமிக குறைந்த விலையில் அறிமுகமாகி உள்ளது.



இளைய தலைமுறைகளை சுண்டியிழுக்கும் வெள்ளியில் பதித்த அமெரிக்கன் டயமண்ட் நகைகள், அழகான டிசைன்களில்.... குறைந்த விலையில்! பாலீஷ் போய்விடுமோ என்ற கவலை வேண்டாம். மீண்டும் பாலீஷ் செய்து கொள்ளலாம். இதன் விலை ரூ. 1000/- முதல் ஆரம்பம்.



உங்கள் வாழ்க்கையில் வளம் பெற, வியாபாரத்தில் செழிக்க, கண்களை கவரும் விலை உயர்ந்த ஒரிஜினல் ராசிக்கற்களை வெள்ளியில் பதித்து 350 ரூபாய்க்கு குறைந்த விலைக்கு விற்பது நாங்கள் மட்டும்தான் இது தவிர 22 கேரட் ராசிக்கல் மோதிரம் உண்டு. அதுவும் 100 சதவிகிதம் உத்திரவாதத்துடன்.

ஒருவித ஸ்பெஷல் உலோகத்தின் மேல் ½ கிராம் அல்லது 1 கிராம் தங்கம் 'கோட்' செய்யப்பட்டு உருவாக்கும் தங்க நகைகள்தான், இன்றைய பேஷன் உலகின் நவநாகரீக மங்கைகளின் உள்ளத்தில் நம்பர் ஒன் இடத்தை பிடித்திருப்பது!





நீங்கள் வாங்கிச் செல்லும் மூக்குத்தி ஜோடியை தோடுகள் மேல் தோடாகவும் அல்லது குழந்தைகளுக்கு தேடாக அணிவித்தும் அழகுபடுத்தலாம். பரவசப்படுத்தும் எண்ணற்ற வண்ணங்களில் 22 கேரட் தங்கத்தினால் தயாரிக்கப்பட்ட மூன்று மூக்குத்தி வாங்குபவர்களுக்கு ஒரு Silver Coin இலவசம்

உங்கள் நகைகளுக்கு 100% உத்திரவாதம் உண்டு.
ரூ. 100 முதல் ரூ. 1000 வரை மாத சீட்டு உண்டு.
ரூ. 500 முதல் ரூ. 1500 வரை வாங்கபவர்களுக்கு ஒரு ஜோடி American Diamond கம்மல் இலவசம்
ரூ. 1,500/- முதல் ரூ. 2,500/- வரை வாங்குபவர்களுக்கு 5Per கம்மல் இலவசம்.
ரூ. 2,500/-க்கு மேல் வாங்குபவர்களுக்கு ஒரு American Diamond Necklace set

---

பல்சானி ஜீவல்ஸ் நகைகளை ஆன்லைன் மூலமாகவே வாங்கலாம்! எங்களுடைய புதிதாக ஆரம்பிக்கப் பட்டுள்ள இணையதளம் www.sripalsanijewels.com மூலம் நகை வாங்குபவர்களுக்கு டெலிவரி சார்ஜில் 50% சிறப்புத் தள்ளுபடி வழங்கப்படும்.

# கடைக்குப் போலாம் கைவீசு...



# மெகா(ஸ்)மார்ட்




பல்சானி ஜுவெல்சின் சிறப்பு சலுகைகள் அதன் இயக்குநர் அசோக் பல்சானி கூறுகையில் ''எங்களிடம் வாங்கும் வைர நகைகளுக்கு ஒரு காரட்டுக்கு ரூ. 2000/- தள்ளுபடி வழங்குகிறோம். செய்கூலியை 25% தள்ளுபடி செய்கிறோம். எங்களிடம் ஒரு வைர மூக்குத்தி வாங்கினால் ஒரு அமெரிக்கன் டைமண்ட் மூக்குத்தி இலவசமாக வழங்குகிறோம். மேற்கண்ட இந்த சலுகைகள் Beaten ஜுவெல்லரி வைர நகைகளுக்கும் உண்டு. 0.50Cக்கு மேல் வாங்கும் அனைவருக்கும் ஒரு தங்ககாசு இலவசம்!

எங்களிடம் வாங்கும் வைர நகைகளை பயன்படுத்தி திருப்பி தரும் போது, வைரத்தை 100% அன்றைய மார்கெட் விலைக்கே வாங்கி கொள்கிறேம் பழைய நகைகளை சரி செய்து, புதிய நகை போல பாலீஷ் செய்து தருகிறோம். எங்களிடம் மாதம் ரூ. 500 முதல் 5000 வரை சீட்டு திட்டம் உள்ளது. இந்த சீட்டு திட்டத்தில் இணைபவர்களுக்கு இரண்டு மாத போனஸ் வழங்குகிறோம். எங்களுடைய இந்த சலுகையை எல்லோரும் பயன்படுத்தி கொள்ளலாம்'' என்கிறார் அவர்.

Palsani

Sri Palsani Jewels

Ph: 2811 1737, 2811 7036 www.sripalsanijewels.com

# நெஞ்சார்ந்த நன்றி!

'ஷாப்பிங் கைடு' இந்தப் புதுமையான கான்செப்ட்டை உருவாக்கி பிள்ளையார் சுழி போட்டு, அதைச் செயல்படுத்திய மார்க்கெட்டிங் பிரதிநிதிகளுக்கும், அதற்கு டபுள் ரைட் சொல்லி, மனப்பூர்வமாக ஒத்துழைத்த விளம்பரதாரர்களுக்கும், விளம்பர ஏஜென்ஸிகளுக்கும் முகவர்களுக்கும், வாசகப் பெருமக்களுக்கும் நன்றி!

இப்புத்தகத்தைச் சிறப்பாகக் கொண்டு வர மிகவும் ஒத்துழைத்த கல்கி நிறுவன ஊழியர்கள், மங்கையர் மலர் ஆசிரியர் குழு, வடிவமைப்பு ஓவியர்கள், டி.டி.பி. பிரிவினர், அனைவருக்கும் நன்றி!

சுறுசுறுப்புத் தேனீக்களாக இயங்கி உதவிய, கட்டுரையாளர்கள் மங்களேஸ்வரி, மௌலிஷா, மாலதி சந்திரசேகர், பத்மினி பட்டாபிராமன், நளினி சம்பத்குமார், ஆர்.பாலா, சாருகேசி, அமிர்தா, சந்திரமௌலி, ஜி.எஸ்.எஸ்., ஸ்ரீரங்கம் திருநாவுக்கரசு... புகைப்படக் கலைஞர்கள் யோகா, ஸ்ரீஹரி ஆகியோருக்கும் ஸ்பெஷல் தாங்க்ஸ்!

இந்தப் புத்தகம் குறித்த உங்கள் கருத்துக்களை அறிய ஆவலாக இருக்கிறோம். எழுதுங்கள் தோழியரே!



அனுஷா நடராஜன்



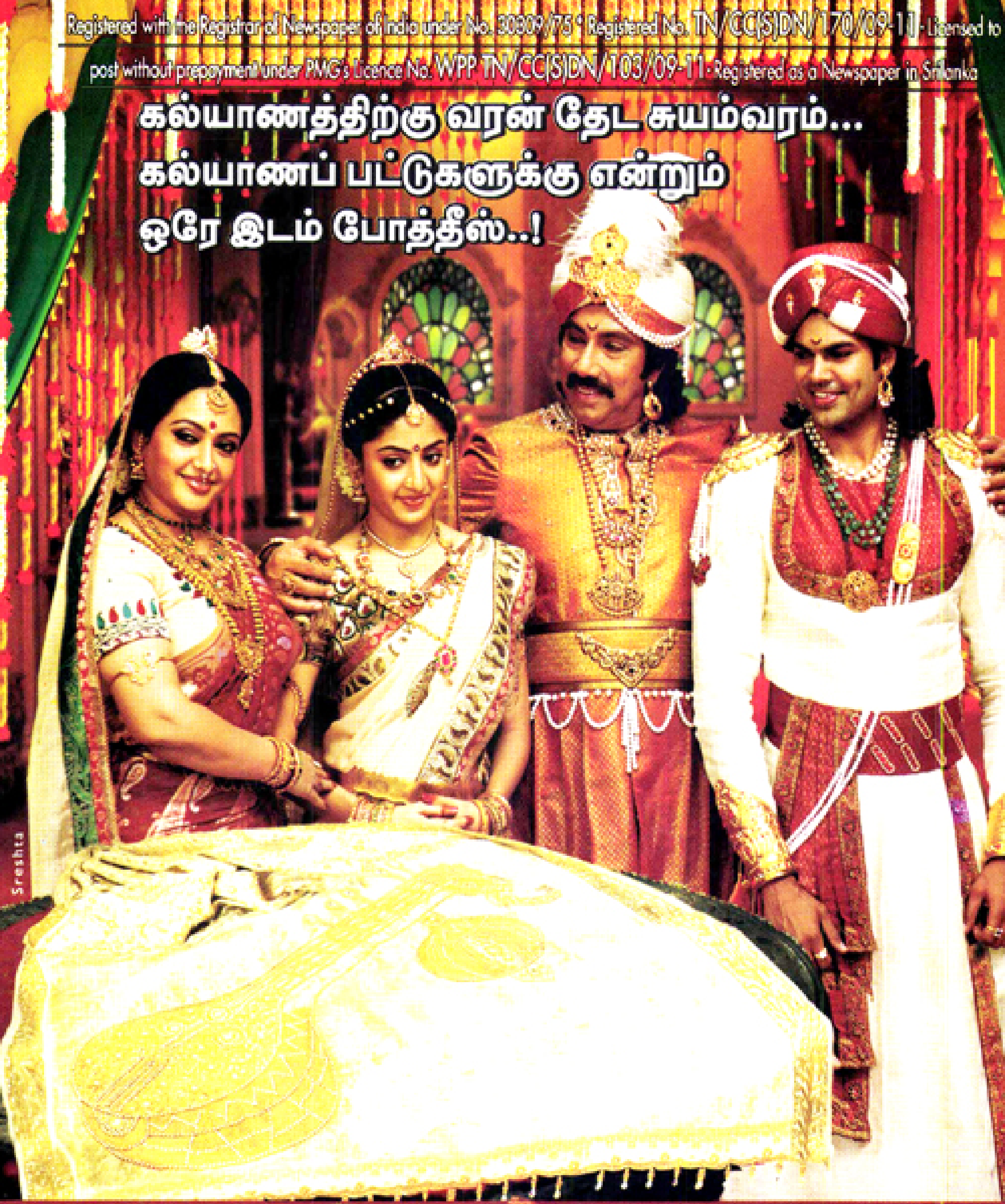
# உத்திரவாதமான மேனிப் பராமரிப்பு தலைமுறை தலைமுறையாக

50 ஆண்டுகளுக்கும் மேலாக, மேனிப் பராமரிப்பில் ஸின்த்தால் நம்பகமான சோப் என்று தொன்றுதொட்டு பெயர் பெற்றுள்ளது. ஸின்த்தால் சோப் மேனியின் எழிலை மேம்படுத்துகிறது. இதன் ஒப்பற்ற நறுமணம் நாள் முழுவதும் நீடித்து உங்களை புத்துணர்வுடன் வைக்கும். எனவே ஸின்த்தால் பல தலைமுறைகளாக விசுவாசமான வாடிக்கையாளர்களை உருவாக்கியதில் ஆச்சரியமில்லை.




**மேனிப் பராமரிப்பு என்றென்றும்**

Registered with the Registrar of Newspapers of India under No. 30309/75 * Registered No. TN/CC(S)DN/170/09-11 - Licensed to post without prepayment under PMG's Licence No. WPP TN/CC(S)DN/103/09-11 - Registered as a Newspaper in Srilanka



என்றும் உங்களுடன்

செப்டெம்பர் 2009
இதழுடன் இணைப்பு

# மங்கையர் மலர்

## வேர்க்கடலை உருண்டை

**தேவை:** வறுத்த வேர்க்கடலை - 3 கப், வெல்லம் - 1/2 கப், அரிசி மாவு, ஏலம் - சிறிதளவு

**செய்முறை:** சுத்தம் செய்த வெல்லப் பாகில், தோல் நீக்கிய வேர்க்கடலையைக் கொட்டி ஏலப்பொடி சேர்த்துக் கிளறவும். அரிசி மாவை தொட்டுக் கொண்டு உருண்டைகளாகப் பிடிக்கவும்.

- எஸ். மகாலக்ஷ்மி,
மணப்பாறை தாலுகா



# ஸ்வீட், காரம் 64!

என்றும் உங்களுடன்

செப்டெம்பர் 2009
இதழுடன் இணைப்பு

# மங்கையர் மலர்

## வேர்க்கடலை உருண்டை

**தேவை:** வறுத்த வேர்க்கடலை - 3 கப், வெல்லம் - 1/2 கப், அரிசி மாவு, ஏலம் - சிறிதளவு

**செய்முறை:** சுத்தம் செய்த வெல்லப் பாகில், தோல் நீக்கிய வேர்க்கடலையைக் கொட்டி ஏலப்பொடி சேர்த்துக் கிளறவும். அரிசி மாவை தொட்டுக் கொண்டு உருண்டைகளாகப் பிடிக்கவும்.

- எஸ். மகாலக்ஷ்மி,
மணப்பாறை தாலுகா



# ஸ்வீட், காரம் 64!








## பாசிப்பயறு கோவா உருண்டை

**தேவை:** பாசிப்பயறு - 1/4 கிலோ, சர்க்கரை, க்ளூகோஸ் - தலா 100 கிராம், ஸ்வீட் கோவா - 50 கிராம், நெய் - 150 மி.லி., டயமண்ட் கல்கண்டு, டுட்டிஃப்ரூட்டி, கிஸ்மிஸ், முந்திரி - தேவைக்கு.

**செய்முறை :** சிவக்க வறுத்த பாசிப்பயிறு, சர்க்கரை இவற்றை நைசாகப் பொடிக்கவும். நெய்யில் வறுத்த முந்திரி, கிஸ்மிஸ் இவற்றுடன் மற்ற பொருள்களைச் சேர்த்து, நெய்யைக் காய்ச்சி ஊற்றி உருண்டைகளாக்கவும். கமகம கோவா உருண்டை தயார்!

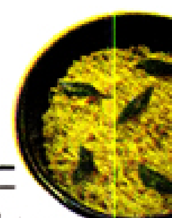
**- ஆர். மதுமதி, மதுரை**





2 Supplement to Mangayar Malar September 2009








பாசிப்பயறு கோவா உருண்டை

தேவை: பாசிப்பயறு - 1/4 கிலோ, சர்க்கரை, க்ளூகோஸ் - தலா 100 கிராம், ஸ்வீட் கோவா - 50 கிராம், நெய் - 150 மி.லி., டயமண்ட் கல்கண்டு, டுட்டிஃப்ரூட்டி, கிஸ்மிஸ், முந்திரி - தேவைக்கு.

செய்முறை : சிவக்க வறுத்த பாசிப்பயிறு, சர்க்கரை இவற்றை நைசாகப் பொடிக்கவும். நெய்யில் வறுத்த முந்திரி, கிஸ்மிஸ் இவற்றுடன் மற்ற பொருள்களைச் சேர்த்து, நெய்யைக் காய்ச்சி ஊற்றி உருண்டைகளாக்கவும். கமகம கோவா உருண்டை தயார்!

- ஆர். மதுமதி, மதுரை



என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!





## ரிங் முறுக்கு

**தேவை:** பாசிப் பருப்பு - 1/2 கப், அரிசி மாவு - 2 கப், மைதா மாவு, மிளகாய்த்தூள் - தலா 2 டீஸ்பூன், உப்பு, எண்ணெய் - தேவைக்கு.

**செய்முறை:** குழைய வெந்த பாசிப்பருப்போடு உப்பு, மிளகாய்த்தூள் சேர்க்கவும். அரிசி மாவை சிவக்க வறுத்து பாசிப்பருப்பைச் சேர்த்து, கெட்டிப்பதத்துக்கு வந்தவுடன், பிசைந்து, வளையங்களாக்கிப் பொரித்தெடுக்கவும். கரகர முறுக்கு 'பரபர' என்று காலியாகும்.

***- மீனாட்சி குருராஜ், திருச்சி***



# ஸ்வீட், காரம் 64!

Supplement to Mangayar Malar September 2009 3





ரிங் முறுக்கு

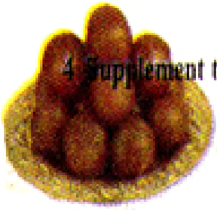
தேவை: பாசிப் பருப்பு - 1/2 கப், அரிசி மாவு - 2 கப், மைதா மாவு, மிளகாய்த்தூள் - தலா 2 டீஸ்பூன், உப்பு, எண்ணெய் - தேவைக்கு.

செய்முறை: குழைய வெந்த பாசிப்பருப்போடு உப்பு, மிளகாய்த்தூள் சேர்க்கவும். அரிசி மாவை சிவக்க வறுத்து பாசிப்பருப்பைச் சேர்த்து, கெட்டிப்பதத்துக்கு வந்தவுடன், பிசைந்து, வளையங்களாக்கிப் பொரித்தெடுக்கவும். கரகர முறுக்கு 'பரபர' என்று காலியாகும்.

- மீனாட்சி குருராஜ், திருச்சி



ஸ்வீட், காரம் 64!





## ஸாக்கர் போளி

**தேவை:** ரவை 1/2 கிலோ, சர்க்கரை - 300 கிராம், கசகசா, முந்திரி, பொட்டுக்கடலை - தலா 50 கிராம், நெய் - 100 கிராம், ஏலத்தூள், சோடா உப்பு , உப்பு - தலா 1 சிட்டிகை, பால் - 1/2 தம்ளர்.

**செய்முறை:** ரவை, பால், சோடாஉப்பு, உப்பு, நெய் சேர்த்துப் பிசைந்து ஊற விடவும். வறுத்த கசகசா, முந்திரி, பொட்டுக்கடலையுடன், சர்க்கரை, ஏலத்தூள் சேர்த்துக் கெட்டிப் பூரணமாக அரைக்கவும். சப்பாத்திகளாக இட்ட ரவையில் பூர்ணம் வைத்து மூடி, மீண்டும் இடவும். நெய்விட்டு இருபுறமும் வேகவிடவும்.

***- ஜானகி ரங்கநாதன், சென்னை.***







4 Supplement to Mangayar Malar September 2009





ஸாக்கர் போளி

தேவை: ரவை 1/2 கிலோ, சர்க்கரை - 300 கிராம், கசகசா, முந்திரி, பொட்டுக்கடலை - தலா 50 கிராம், நெய் - 100 கிராம், ஏலத்தூள், சோடா உப்பு , உப்பு - தலா 1 சிட்டிகை, பால் - 1/2 தம்ளர்.

செய்முறை: ரவை, பால், சோடாஉப்பு, உப்பு, நெய் சேர்த்துப் பிசைந்து ஊற விடவும். வறுத்த கசகசா, முந்திரி, பொட்டுக்கடலையுடன், சர்க்கரை, ஏலத்தூள் சேர்த்துக் கெட்டிப் பூரணமாக அரைக்கவும். சப்பாத்திகளாக இட்ட ரவையில் பூர்ணம் வைத்து மூடி, மீண்டும் இடவும். நெய்விட்டு இருபுறமும் வேகவிடவும்.

- ஜானகி ரங்கநாதன், சென்னை.





என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!





## ஐந்து கலவை உருண்டை

**தேவை:** ரவை, பொரி கடலை, பாசிப்பருப்பு, க்ளுகோஸ், அவல், சேமியா - தலா 50 கிராம், நெய், சர்க்கரை - தலா 1/4 கிலோ, ஏலத்தூள், முந்திரி, கிஸ்மிஸ் - தேவைக்கு.

**செய்முறை:** ரவை, பாசிப்பருப்பு, அவல், சேமியா, பொரிகடலை, சர்க்கரை எல்லாவற்றையும் தனித் தனியாக வறுத்துப் பொடிக்கவும். வறுத்த முந்திரி, கிஸ்மிஸ்-உடன் ஏலத்தூள், க்ளுகோஸ் சேர்த்துக் கலக்கவும். உருக்கிய நெய்யை விட்டு உருண்டை களாக்கவும்.



**- ஆர்.எஸ். லக்ஷ்மி, மதுரை**

# ஸ்வீட், காரம் 64!

Supplement to Mangayar Malar September 2009 5





## ஐந்து கலவை உருண்டை

**தேவை:** ரவை, பொரி கடலை, பாசிப்பருப்பு, க்ளுகோஸ், அவல், சேமியா - தலா 50 கிராம், நெய், சர்க்கரை - தலா 1/4 கிலோ, ஏலத்தூள், முந்திரி, கிஸ்மிஸ் - தேவைக்கு.

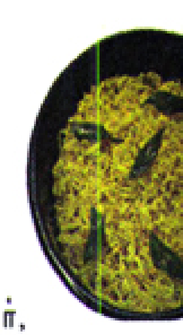
**செய்முறை:** ரவை, பாசிப்பருப்பு, அவல், சேமியா, பொரிகடலை, சர்க்கரை எல்லாவற்றையும் தனித் தனியாக வறுத்துப் பொடிக்கவும். வறுத்த முந்திரி, கிஸ்மிஸ்-உடன் ஏலத்தூள், க்ளுகோஸ் சேர்த்துக் கலக்கவும். உருக்கிய நெய்யை விட்டு உருண்டை களாக்கவும்.



**- ஆர்.எஸ். லக்ஷ்மி, மதுரை**

# ஸ்வீட், காரம் 64!







## சாக்லெட் பால் அல்வா

**தேவை:** பால் - 1லிட்டர், சர்க்கரை - 1/2 கிலோ, நெய் - 1/4 கிலோ, வெள்ளை ரவை - 125 கிராம், கொக்கோ பவுடர் - 50 கிராம்.

**செய்முறை:** பால், சர்க்கரை, ரவையைப் போட்டுக் கிளறும்பொழுது, கலவை கெட்டியாகும். நெய் ஊற்றி நன்கு கிளறி, இறக்கியபின் கொக்கோ பவுடரைத் தூவி விடவும்.

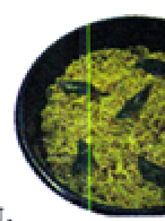
***- கனகம் பொன்னுசாமி,***
***கோயமுத்தூர்***





6 Supplement to Mangayar Malar September 2009







சாக்லெட் பால் அல்வா

தேவை: பால் - 1லிட்டர், சர்க்கரை - 1/2 கிலோ, நெய் - 1/4 கிலோ, வெள்ளை ரவை - 125 கிராம், கொக்கோ பவுடர் - 50 கிராம்.

செய்முறை: பால், சர்க்கரை, ரவையைப் போட்டுக் கிளறும்பொழுது, கலவை கெட்டியாகும். நெய் ஊற்றி நன்கு கிளறி, இறக்கியபின் கொக்கோ பவுடரைத் தூவி விடவும்.

- கனகம் பொன்னுசாமி,
கோயமுத்தூர்



என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!





## முருங்கை அல்வா

**தேவை:** வேகவைத்து சதை எடுத்த முருங்கை விழுது - 1/2 கிலோ, சர்க்கரை - 2கப், சோளமாவு - 3 டீஸ்பூன், நெய் - சிறிதளவு.

**செய்முறை:** மசித்த விழுதை வெறும் வாணலியில் வதக்கி, அத்துடன் சர்க்கரை சேர்க்கவும். சிறிது நீர் சேர்த்துக் கரைத்த சோளமாவையும் சேர்த்து நெய்யை விட்டுக் கிளறவும். சுவையான முருங்கை அல்வா தயார்!



***- டி. கௌரி துரைசாமி,***
***தேனி***

# ஸ்வீட், காரம் 64!

Supplement to Mangayar Malar September 2009 7





முருங்கை அல்வா

தேவை: வேகவைத்து சதை எடுத்த முருங்கை விழுது - 1/2 கிலோ, சர்க்கரை - 2கப், சோளமாவு - 3 டீஸ்பூன், நெய் - சிறிதளவு.

செய்முறை: மசித்த விழுதை வெறும் வாணலியில் வதக்கி, அத்துடன் சர்க்கரை சேர்க்கவும். சிறிது நீர் சேர்த்துக் கரைத்த சோளமாவையும் சேர்த்து நெய்யை விட்டுக் கிளறவும். சுவையான முருங்கை அல்வா தயார்!



- டி. கௌரி துரைசாமி,
தேனி

ஸ்வீட், காரம் 64!





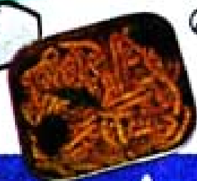


## மாம்பழ அப்பம்

**தேவை:** மசித்த மாம்பழ விழுது, ரவை - தலா 1 கப், தேங்காய்த் துருவல், வெல்லம் - தலா 3/4 கப், ஏலத்தூள், எண்ணெய் - தேவைக்கு.

**செய்முறை:** மாம்பழ விழுது, ரவை, தேங்காய்த் துருவல், வெல்லம் எல்லாவற்றையும் நன்கு பிசைந்து, வடை போல் தட்டி எண்ணெயில் பொரித்தெடுக்கவும்.

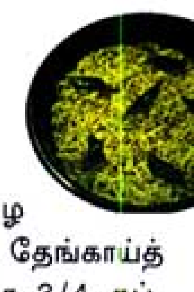
**- ஆர். அனுராதா ரவீந்திரன்,**
**திருச்சி**





8 Supplement to Mangayar Malar September 2009







மாம்பழ அப்பம்

தேவை: மசித்த மாம்பழ விழுது, ரவை - தலா 1 கப், தேங்காய்த் துருவல், வெல்லம் - தலா 3/4 கப், ஏலத்தூள், எண்ணெய் - தேவைக்கு.

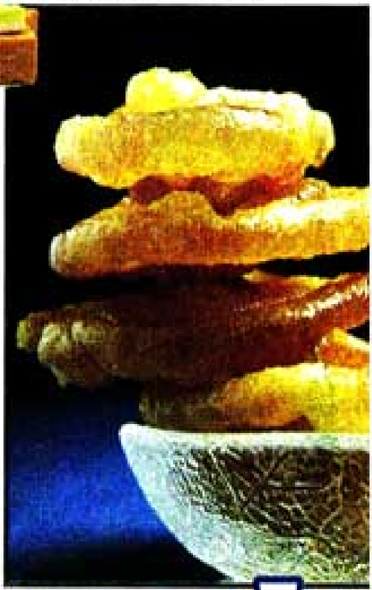
செய்முறை: மாம்பழ விழுது, ரவை, தேங்காய்த் துருவல், வெல்லம் எல்லாவற்றையும் நன்கு பிசைந்து, வடை போல் தட்டி எண்ணெயில் பொரித்தெடுக்கவும்.

- ஆர். அனுராதா ரவீந்திரன்,
திருச்சி



என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!





## உருளைக்கிழங்கு தட்டை

**தேவை:** உருளைக்கிழங்கு - 1/4 கிலோ, அரிசி மாவு - 400 கிராம், பாசிப் பருப்பு, பொட்டுக்கடலை, வேர்க்கடலை - தலா 50 கிராம், பச்சை மிளகாய் - 10, தேங்காய்த் துருவல் - 1 கப், எண்ணெய், உப்பு - தேவைக்கு.

**செய்முறை:** ஊறிய பாசிப்பருப்பு, கடலைகள் இவற்றுடன் உப்பு, மிளகாய், தேங்காய்த் துருவல் சேர்த்து கெட்டியாக அரைக்கவும். வெந்து மசித்த உருளைக் கிழங்கு, அரிசி மாவுடன் சேர்த்துப் பிசைந்து மெல்லியத் தட்டைகளாகத் தட்டிப் பொரிக்கவும். சுவையாக இருக்கும்.

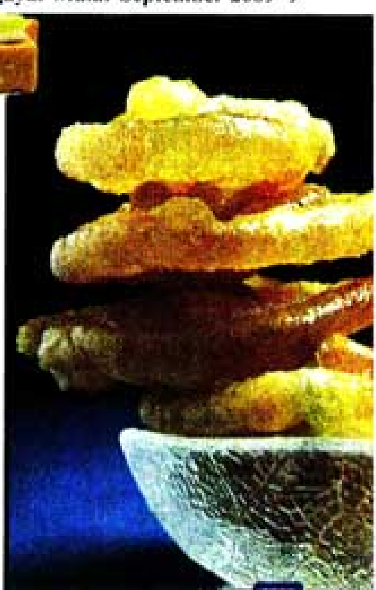


**- ஆர். மீனாட்சி,**
**திருநெல்வேலி**

# ஸ்வீட், காரம் 64!

Supplement to Mangayar Malar September 2009 9





## உருளைக்கிழங்கு தட்டை

**தேவை:** உருளைக்கிழங்கு - 1/4 கிலோ, அரிசி மாவு - 400 கிராம், பாசிப் பருப்பு, பொட்டுக்கடலை, வேர்க்கடலை - தலா 50 கிராம், பச்சை மிளகாய் - 10, தேங்காய்த் துருவல் - 1 கப், எண்ணெய், உப்பு - தேவைக்கு.

**செய்முறை:** ஊறிய பாசிப்பருப்பு, கடலைகள் இவற்றுடன் உப்பு, மிளகாய், தேங்காய்த் துருவல் சேர்த்து கெட்டியாக அரைக்கவும். வெந்து மசித்த உருளைக் கிழங்கு, அரிசி மாவுடன் சேர்த்துப் பிசைந்து மெல்லியத் தட்டைகளாகத் தட்டிப் பொரிக்கவும். சுவையாக இருக்கும்.

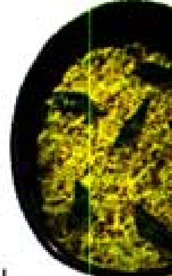


**- ஆர். மீனாட்சி,**
**திருநெல்வேலி**

# ஸ்வீட், காரம் 64!







## இஞ்சி பிஸ்கட்

**தேவை:** கோதுமை மாவு - 1/4 கிலோ, சுத்தம் செய்த இஞ்சித் துருவல், வனஸ்பதி - தலா 50 கிராம், எண்ணெய், உப்பு - தேவைக்கு.

**செய்முறை:** வனஸ்பதியை நுரை வரும்படி அடித்து கோதுமை மாவு, இஞ்சித் துருவல், இரண்டையும் சேர்த்து, உப்பு கலந்து அப்பளங்களாக இடவும். வில்லைகள் போட்ட பிறகு எண்ணெயில் பொரிக்கவும்.

**- டி. வஸந்தா,**
**திண்டுக்கல்**

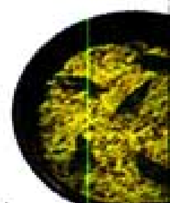








10 Supplement to Mangayar Malar September 2009



## இஞ்சி பிஸ்கட்

**தேவை:** கோதுமை மாவு - 1/4 கிலோ, சுத்தம் செய்த இஞ்சித் துருவல், வனஸ்பதி - தலா 50 கிராம், எண்ணெய், உப்பு - தேவைக்கு.

**செய்முறை:** வனஸ்பதியை நுரை வரும்படி அடித்து கோதுமை மாவு, இஞ்சித் துருவல், இரண்டையும் சேர்த்து, உப்பு கலந்து அப்பளங்களாக இடவும். வில்லைகள் போட்ட பிறகு எண்ணெயில் பொரிக்கவும்.

**- டி. வஸந்தா,**
**திண்டுக்கல்**





என்றும் உங்களுடன்
**மங்கையர் மலர்** தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!





## தேங்காய்ப்பூ ஸ்வீட்

**தேவை:** தேங்காய்த்துருவல் - 1 கப், சர்க்கரை, நெய் - தலா 1/4 கிலோ, கடலை மாவு - 3/4 தம்ளர், முந்திரி - 10, ஏலத்தூள், உப்பு - சிறிதளவு.

**செய்முறை:** சர்க்கரைப் பாகில் தேங்காய்த் துருவலைப் போட்டு, சிறிது கொதித்தவுடன் உப்பு, நெய் சேர்க்கவும். சிறிது கெட்டிப் பட்டவுடன் கடலைமாவு, வறுத்த முந்திரி, ஏலத்தூள் சேர்த்துக் கிளறி, வில்லைகளாக்கவும்.



***- ராஜேஸ்வரி ராமகிருஷ்ணன்,***
**எரகுடி**

# ஸ்வீட், காரம் 64!

Supplement to Mangayar Malar September 2009 11





## தேங்காய்ப்பூ ஸ்வீட்

**தேவை:** தேங்காய்த்துருவல் - 1 கப், சர்க்கரை, நெய் - தலா 1/4 கிலோ, கடலை மாவு - 3/4 தம்ளர், முந்திரி - 10, ஏலத்தூள், உப்பு - சிறிதளவு.

**செய்முறை:** சர்க்கரைப் பாகில் தேங்காய்த் துருவலைப் போட்டு, சிறிது கொதித்தவுடன் உப்பு, நெய் சேர்க்கவும். சிறிது கெட்டிப் பட்டவுடன் கடலைமாவு, வறுத்த முந்திரி, ஏலத்தூள் சேர்த்துக் கிளறி, வில்லைகளாக்கவும்.



***- ராஜேஸ்வரி ராமகிருஷ்ணன்,***
**எரகுடி**

# ஸ்வீட், காரம் 64!







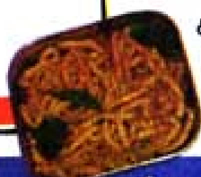


## சிப்ஸ்

**தேவை:** பாசிப்பருப்பு - 1 கப், மிளகுத்தூள் - 1/2 டீஸ்பூன், கோதுமை மாவு - 1/2 கப், உப்பு, நெய் - சிறிதளவு.

**செய்முறை:** மாவாக்கிய பருப்புடன், கோதுமை மாவு மற்றும் இதரப் பொருள்களைச் சேர்த்து கெட்டியாகப் பிசையவும். பிறகு அவற்றை அப்பளங்களாக இட்டு, வில்லைகளாக்கிப் பொரிக்கவும்.

**- டி.எம். பானுமதி,**
**ஆதம்பாக்கம்**







12 Supplement to Mangayar Malar September 2009





சிப்ஸ்

தேவை: பாசிப்பருப்பு - 1 கப், மிளகுத்தூள் - 1/2 டீஸ்பூன், கோதுமை மாவு - 1/2 கப், உப்பு, நெய் - சிறிதளவு.

செய்முறை: மாவாக்கிய பருப்புடன், கோதுமை மாவு மற்றும் இதரப் பொருள்களைச் சேர்த்து கெட்டியாகப் பிசையவும். பிறகு அவற்றை அப்பளங்களாக இட்டு, வில்லைகளாக்கிப் பொரிக்கவும்.

- டி.எம். பானுமதி,
ஆதம்பாக்கம்



என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!



## கஸ்டர்டு ஆப்பிள் டாஃபி



**தேவை:** சீத்தாப்பழம் - 1/2 கிலோ, சர்க்கரை - 125 கிராம், நெய் - 50 கிராம், முந்திரி - 10.

**செய்முறை:** தோல், விதைகள் நீக்கிய பழத்தைக் குக்கரில் பத்து நிமிடங்கள் வேகவிடவும். சர்க்கரை சேர்த்துக் கிளறி சுருண்டு வரும்பொழுது நெய், வறுத்த முந்திரி சேர்த்துக் கிளறி, வில்லைகள் போடவும்.



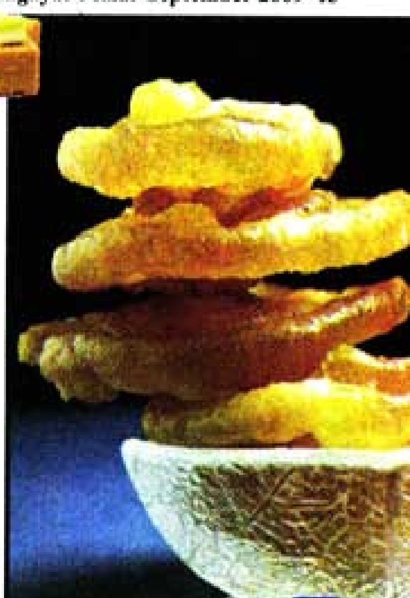
*- சி.டி. வேணு,*
*சூளைமேடு*

# ஸ்வீட், காரம் 64!

Supplement to Mangayar Malar September 2009 13



கஸ்டர்டு ஆப்பிள் டாஃபி



தேவை: சீத்தாப்பழம் - 1/2 கிலோ, சர்க்கரை - 125 கிராம், நெய் - 50 கிராம், முந்திரி - 10.

செய்முறை: தோல், விதைகள் நீக்கிய பழத்தைக் குக்கரில் பத்து நிமிடங்கள் வேகவிடவும். சர்க்கரை சேர்த்துக் கிளறி சுருண்டு வரும்பொழுது நெய், வறுத்த முந்திரி சேர்த்துக் கிளறி, வில்லைகள் போடவும்.



- சி.டி. வேணு,
சூளைமேடு

ஸ்வீட், காரம் 64!




## ஆலுகோவா டிலைட்

**தேவை:** உருளைக்கிழங்கு - 200 கிராம், சர்க்கரை, ப்ளெயின் கோவா - தலா 50 கிராம், நெய் - 5 டேபிள் ஸ்பூன், ஏலத்தூள், உலர்பழம் - தேவைக்கு.

**செய்முறை:** வெந்த கிழங்கைத் தோலுரித்து மசிக்கவும். அதில் கோவா, சர்க்கரை சேர்த்துக் கிளறி, சுருண்டு வரும்பொழுது நெய் சேர்க்கவும். கடைசியில் ஏலத்தூள், உலர்பழங்களைச் சேர்த்து வில்லைகளாக்கவும்.

**- டி. பேபி மீனா,**
**உத்தங்குடி**





14 Supplement to Mangayar Malar September 2009




ஆலுகோவா டிலைட்

தேவை: உருளைக்கிழங்கு - 200 கிராம், சர்க்கரை, ப்ளெயின் கோவா - தலா 50 கிராம், நெய் - 5 டேபிள் ஸ்பூன், ஏலத்தூள், உலர்பழம் - தேவைக்கு.

செய்முறை: வெந்த கிழங்கைத் தோலுரித்து மசிக்கவும். அதில் கோவா, சர்க்கரை சேர்த்துக் கிளறி, சுருண்டு வரும்பொழுது நெய் சேர்க்கவும். கடைசியில் ஏலத்தூள், உலர்பழங்களைச் சேர்த்து வில்லைகளாக்கவும்.

- டி. பேபி மீனா,
உத்தங்குடி



என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!





## ஸ்பெஷல் பஜ்ஜி

**தேவை:** பச்சரிசி - 1/4 கிலோ, வாழைக்காய், வெங்காயம், உருளைக்கிழங்கு - ஏதேனும் ஒன்று, கடலைப் பருப்பு, துவரம் பருப்பு - தலா 100 கிராம், உளுத்தம் பருப்பு - 50 கிராம், மிளகாய் வற்றல் - 10, மிளகு, சீரகம் - தலா 1/2 டீஸ்பூன், சுக்கு - 1 துண்டு, எண்ணெய் பொரிக்க.

**செய்முறை:** காய், எண்ணெய் தவிர எல்லாவற்றையும் மிஷினில் நைசாக மாவாக்கவும். தேவைப்படும் பொழுது மாவில் உப்பு சேர்த்துக் கரைத்து, காயைத் தோய்த்து எண்ணெயில் பொரித்தெடுக்கலாம்.



*- என். கோமதி, நெல்லை*

# ஸ்வீட், காரம் 64!

Supplement to Mangayar Malar September 2009 15





ஸ்பெஷல் பஜ்ஜி

தேவை: பச்சரிசி - 1/4 கிலோ, வாழைக்காய், வெங்காயம், உருளைக்கிழங்கு - ஏதேனும் ஒன்று, கடலைப் பருப்பு, துவரம் பருப்பு - தலா 100 கிராம், உளுத்தம் பருப்பு - 50 கிராம், மிளகாய் வற்றல் - 10, மிளகு, சீரகம் - தலா 1/2 டீஸ்பூன், சுக்கு - 1 துண்டு, எண்ணெய் பொரிக்க.

செய்முறை: காய், எண்ணெய் தவிர எல்லாவற்றையும் மிஷினில் நைசாக மாவாக்கவும். தேவைப்படும் பொழுது மாவில் உப்பு சேர்த்துக் கரைத்து, காயைத் தோய்த்து எண்ணெயில் பொரித்தெடுக்கலாம்.



- என். கோமதி, நெல்லை

ஸ்வீட், காரம் 64!





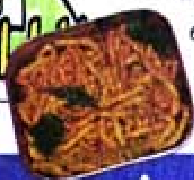
## கொம்புச்சீடை

**தேவை:** பச்சரிசி - 1 கப், து. பருப்பு - 3/4 கப், தேங்காய்த் துருவல் - 2 டேபிள்ஸ்பூன், பச்சை மிளகாய், உப்பு, கறிவேப்பிலை, நெய் - தேவைக்கு.

**செய்முறை:** ஊறவைத்த அரிசி, பருப்புடன் உப்பு, ப.மிளகாய் சேர்த்துக் கரகரப்பாக அரைக்கவும். தேங்காய்த் துருவல், நெய் சேர்த்து மாவைக் கிளறி, சிறு உருண்டைகளாக்கவும். நீரை கொதிக்க வைத்து உருண்டைகளைப் போட்டு, மிதந்து வரும்பொழுது எடுக்கவும்.

**- ஆர். வேதவல்லி, சென்னை**

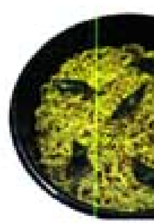






16 Supplement to Mangayar Malar September 2009





கொம்புச்சீடை

தேவை: பச்சரிசி - 1 கப், து. பருப்பு - 3/4 கப், தேங்காய்த் துருவல் - 2 டேபிள்ஸ்பூன், பச்சை மிளகாய், உப்பு, கறிவேப்பிலை, நெய் - தேவைக்கு.

செய்முறை: ஊறவைத்த அரிசி, பருப்புடன் உப்பு, ப.மிளகாய் சேர்த்துக் கரகரப்பாக அரைக்கவும். தேங்காய்த் துருவல், நெய் சேர்த்து மாவைக் கிளறி, சிறு உருண்டைகளாக்கவும். நீரை கொதிக்க வைத்து உருண்டைகளைப் போட்டு, மிதந்து வரும்பொழுது எடுக்கவும்.

- ஆர். வேதவல்லி, சென்னை





என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!



## கல கலா



**தேவை:** மைதா மாவு - 1/2 கிலோ, மிளகாய்த்தூள், உப்புத்தூள், பெருங்காயத்தூள், பொடித்த ஓமம் தலா சிறிதளவு, வெண்ணெய் - 50 கிராம், எண்ணெய் - பொரிக்க.

**செய்முறை:** எல்லாவற்றையும் ஒன்றாகக் கலந்து, பிசைந்து, அப்பளங்களாக இடவும். வில்லைகள் போட்டு எண்ணெயில் பொரித்தெடுக்கவும். உப்பு காரத்துக்குப் பதில் சர்க்கரைப் பொடி, ஏலப்பொடியும் சேர்த்துப் பொரிக்கலாம்.



***- கோமளா நாராயணன், சென்னை***

# ஸ்வீட், காரம் 64!

Supplement to Mangayar Malar September 2009 17



கல கலா



தேவை: மைதா மாவு - 1/2 கிலோ, மிளகாய்த்தூள், உப்புத்தூள், பெருங்காயத்தூள், பொடித்த ஓமம் தலா சிறிதளவு, வெண்ணெய் - 50 கிராம், எண்ணெய் - பொரிக்க.

செய்முறை: எல்லாவற்றையும் ஒன்றாகக் கலந்து, பிசைந்து, அப்பளங்களாக இடவும். வில்லைகள் போட்டு எண்ணெயில் பொரித்தெடுக்கவும். உப்பு காரத்துக்குப் பதில் சர்க்கரைப் பொடி, ஏலப்பொடியும் சேர்த்துப் பொரிக்கலாம்.



- கோமளா நாராயணன், சென்னை

ஸ்வீட், காரம் 64!







## ஆந்திர சந்திரவதனம்

**தேவை:** பச்சரிசி - 2 கப், நெய் - தேவையான அளவு, தேங்காய்த் துருவல், வெல்லம் - தலா 1 கப், உப்பு, ஏலத்தூள் - தேவைக்கு.

**செய்முறை:** அடுப்பில் கரைந்த வெல்லத் தண்ணீரில், வறுத்துப் பொடித்த அரிசி மாவைக் கொட்டி, தேங்காய்த் துருவல், ஏலத்தூள், உப்பு சேர்த்துக் கெட்டியாகக் கிளறவும். வில்லைகளாக்கிய துண்டங்களை சூடாக்கிய நெய்யில் புரட்டி எடுக்கவும்.



***- ஜெயா தேவராஜ், கோவை***



18 Supplement to Mangayar Malar September 2009







ஆந்திர சந்திரவதனம்

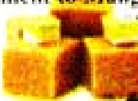
தேவை: பச்சரிசி - 2 கப், நெய் - தேவையான அளவு, தேங்காய்த் துருவல், வெல்லம் - தலா 1 கப், உப்பு, ஏலத்தூள் - தேவைக்கு.

செய்முறை: அடுப்பில் கரைந்த வெல்லத் தண்ணீரில், வறுத்துப் பொடித்த அரிசி மாவைக் கொட்டி, தேங்காய்த் துருவல், ஏலத்தூள், உப்பு சேர்த்துக் கெட்டியாகக் கிளறவும். வில்லைகளாக்கிய துண்டங்களை சூடாக்கிய நெய்யில் புரட்டி எடுக்கவும்.



- ஜெயா தேவராஜ், கோவை

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!





## ஜாமூன் சாக்லெட்

**தேவை:** குலாப்ஜாமூன் பவுடர் - 2 கப், சர்க்கரை - 3 கப், நெய் - 1/2 கப், கொக்கோ பவுடர் - 1 டேபிள்ஸ்பூன், சாக்லெட் எசன்ஸ் - 4 சொட்டுகள்.

**செய்முறை:** இரண்டு பவுடர்களையும் கலந்து, கம்பிப் பாகாக வைத்த சர்க்கரைப் பாகில் கொட்டிக் கிளறவும். நெய் சேர்த்து, இறக்கும் பொழுது எசன்ஸ் கலந்து, வில்லைகளாக்கவும்.



**- கே. ராஜலக்ஷ்மி, நங்கநல்லூர்**

# ஸ்வீட், காரம் 64!

Supplement to Mangayar Malar September 2009 19





## ஜாமூன் சாக்லெட்

**தேவை:** குலாப்ஜாமூன் பவுடர் - 2 கப், சர்க்கரை - 3 கப், நெய் - 1/2 கப், கொக்கோ பவுடர் - 1 டேபிள்ஸ்பூன், சாக்லெட் எசன்ஸ் - 4 சொட்டுகள்.

**செய்முறை:** இரண்டு பவுடர்களையும் கலந்து, கம்பிப் பாகாக வைத்த சர்க்கரைப் பாகில் கொட்டிக் கிளறவும். நெய் சேர்த்து, இறக்கும் பொழுது எசன்ஸ் கலந்து, வில்லைகளாக்கவும்.



**- கே. ராஜலக்ஷ்மி, நங்கநல்லூர்**

# ஸ்வீட், காரம் 64!







## வேர்க்கடலை அப்பம்

**தேவை:** பச்சை வேர்க்கடலை, பால், கோதுமை மாவு - தலா 1 கப், அரிசி மாவு - 1/2 கப், வெல்லத்தூள் - 2 கப், ஏலப்பொடி - சிறிதளவு, எண்ணெய் - பொரிக்க.

**செய்முறை:** பாலில் ஊறவைத்த வேர்க் கடலையை நன்கு அரைத்து, இதர பொருள்களைப் போட்டு தோசை மாவு பதத்துக்குக் கரைக்கவும். ஒரு மணி நேரம் ஊறிய பின் அப்பக்காரலில் அப்பமாகப் பொரித்தெடுக்கவும்.



**- வரலக்ஷ்மி முத்துசாமி,**
**கிழக்கு முகப்பேர்**



20 Supplement to Mangayar Malar September 2009







வேர்க்கடலை அப்பம்

தேவை: பச்சை வேர்க்கடலை, பால், கோதுமை மாவு - தலா 1 கப், அரிசி மாவு - 1/2 கப், வெல்லத்தூள் - 2 கப், ஏலப்பொடி - சிறிதளவு, எண்ணெய் - பொரிக்க.

செய்முறை: பாலில் ஊறவைத்த வேர்க் கடலையை நன்கு அரைத்து, இதர பொருள்களைப் போட்டு தோசை மாவு பதத்துக்குக் கரைக்கவும். ஒரு மணி நேரம் ஊறிய பின் அப்பக்காரலில் அப்பமாகப் பொரித்தெடுக்கவும்.



- வரலக்ஷ்மி முத்துசாமி,
கிழக்கு முகப்பேர்

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!



## மைதா வாழைப்பழ அப்பம்



**தேவை:** மைதா மாவு, சர்க்கரை - தலா 1 கப், வாழைப்பழம் - 1, ரவை - 1/4 கப், ஏலப்பொடி, தேங்காய்த் துருவல் - தலா 2 டீஸ்பூன், சமையல் சோடா - 1 சிட்டிகை, எண்ணெய் - தேவைக்கு.

**செய்முறை:** அரை கப் தண்ணீரில் சர்க்கரை, சோடா உப்பைக் கரைத்து அத்துடன் ரவை, மசித்த வாழைப் பழம், ஏலத்தூள், தேங்காய்த் துருவல் ஆகியவற்றைச் சேர்த்து சிறிது தளர பிசைய வேண்டும். காய்ந்த எண்ணெயில் குழிக் கரண்டி கொண்டு அப்பமாக ஊற்றி வெந்த பின் எடுக்கவும்.



*- சுமதி ரகுநாதன், கோவை*

# ஸ்வீட், காரம் 64!

Supplement to Mangayar Malar September 2009 21



மைதா வாழைப்பழ அப்பம்



தேவை: மைதா மாவு, சர்க்கரை - தலா 1 கப், வாழைப்பழம் - 1, ரவை - 1/4 கப், ஏலப்பொடி, தேங்காய்த் துருவல் - தலா 2 டீஸ்பூன், சமையல் சோடா - 1 சிட்டிகை, எண்ணெய் - தேவைக்கு.

செய்முறை: அரை கப் தண்ணீரில் சர்க்கரை, சோடா உப்பைக் கரைத்து அத்துடன் ரவை, மசித்த வாழைப் பழம், ஏலத்தூள், தேங்காய்த் துருவல் ஆகியவற்றைச் சேர்த்து சிறிது தளர பிசைய வேண்டும். காய்ந்த எண்ணெயில் குழிக் கரண்டி கொண்டு அப்பமாக ஊற்றி வெந்த பின் எடுக்கவும்.



- சுமதி ரகுநாதன், கோவை

ஸ்வீட், காரம் 64!









## விரதப் புட்டு

**தேவை:** பச்சரிசி - 1/2 கிலோ, வெல்லம் - 1/4 கிலோ, நெய் - 100 கிராம், முந்திரி - 50 கிராம், ஏலத்தூள் - 1/4 டீஸ்பூன், தேங்காய்த் துருவல் - 1 கப், மஞ்சள் தூள், உப்பு - தேவைக்கு.

**செய்முறை:** உலர்த்திப் பொடித்த அரிசி மாவை வாணலியில் சிவக்க வறுக்கவும். மஞ்சள் தூள், உப்பு சேர்த்த சுடுநீரை மாவில் ஊற்றிப் பிசறி ஆவியில் வேகவைக்கவும். கெட்டி வெல்லப் பாகில் உதிர்த்த மாவைப் போட்டு, வறுத்த தே.துருவல், நெய், ஏலத்தூள், முந்திரி சேர்க்கவும்.



**- கே. ராஜேஸ்வரி, மணப்பாறை**





22 Supplement to Mangayar Malar September 2009





விரதப் புட்டு

தேவை: பச்சரிசி - 1/2 கிலோ, வெல்லம் - 1/4 கிலோ, நெய் - 100 கிராம், முந்திரி - 50 கிராம், ஏலத்தூள் - 1/4 டீஸ்பூன், தேங்காய்த் துருவல் - 1 கப், மஞ்சள் தூள், உப்பு - தேவைக்கு.

செய்முறை: உலர்த்திப் பொடித்த அரிசி மாவை வாணலியில் சிவக்க வறுக்கவும். மஞ்சள் தூள், உப்பு சேர்த்த சுடுநீரை மாவில் ஊற்றிப் பிசறி ஆவியில் வேகவைக்கவும். கெட்டி வெல்லப் பாகில் உதிர்த்த மாவைப் போட்டு, வறுத்த தே.துருவல், நெய், ஏலத்தூள், முந்திரி சேர்க்கவும்.



- கே. ராஜேஸ்வரி, மணப்பாறை

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!





## நிப்பட்

**தேவை:** அரிசி மாவு - 4 தம்ளர், வறுத்து தோலெடுத்த நிலக்கடலை, பொட்டுக்கடலை - தலா 1 தம்ளர், எண்ணெய், மிளகாய்த் தூள், உப்பு - தேவைக்கு, வெண்ணெய் - 4 டீஸ்பூன்.

**செய்முறை:** கடலைகளை ஒன்றிரண்டாகப் பொடித்து, அரிசிமாவு, உப்பு, மிளகாய்த் தூள், வெண்ணெய் சேர்த்துப் பிசையவும். சிறு தட்டைகளாக்கி எண்ணெயில் பொரித்தெடுக்கவும்.



***- மீனாட்சி நாகராஜன், திண்டுக்கல்***

# ஸ்வீட், காரம் 64!

Supplement to Mangayar Malar September 2009 23





## நிப்பட்

**தேவை:** அரிசி மாவு - 4 தம்ளர், வறுத்து தோலெடுத்த நிலக்கடலை, பொட்டுக்கடலை - தலா 1 தம்ளர், எண்ணெய், மிளகாய்த் தூள், உப்பு - தேவைக்கு, வெண்ணெய் - 4 டீஸ்பூன்.

**செய்முறை:** கடலைகளை ஒன்றிரண்டாகப் பொடித்து, அரிசிமாவு, உப்பு, மிளகாய்த் தூள், வெண்ணெய் சேர்த்துப் பிசையவும். சிறு தட்டைகளாக்கி எண்ணெயில் பொரித்தெடுக்கவும்.



***- மீனாட்சி நாகராஜன், திண்டுக்கல்***

# ஸ்வீட், காரம் 64!









## சித்துருண்டை

**தேவை:** மைதா மாவு - 1/2 ஆழாக்கு, அரிசி மாவு - 2 டேபிள்ஸ்பூன், தேங்காய்த் துருவல் - 1 கப், வெல்லத் தூள் - 1 கரண்டி, உப்பு, மஞ்சள் தூள், ஏலம் - தேவைக்கு.

**செய்முறை:** வெல்லம், தேங்காய்த் துருவல், ஏலம் மூன்றையும் பூர்ணமாகச் செய்து கொள்ளவும். மாவுகளில் உப்பு, மஞ்சள் தூள் சேர்த்து, பஜ்ஜி மாவு பதத்தில் கரைத்து, பூர்ணத்தை அதில் தோய்த்துப் பொரித்தெடுக்கவும்.

***- எஸ். சுபா, சென்னை***







24 Supplement to Mangayar Malar September 2009





சித்துருண்டை

தேவை: மைதா மாவு - 1/2 ஆழாக்கு, அரிசி மாவு - 2 டேபிள்ஸ்பூன், தேங்காய்த் துருவல் - 1 கப், வெல்லத் தூள் - 1 கரண்டி, உப்பு, மஞ்சள் தூள், ஏலம் - தேவைக்கு.

செய்முறை: வெல்லம், தேங்காய்த் துருவல், ஏலம் மூன்றையும் பூர்ணமாகச் செய்து கொள்ளவும். மாவுகளில் உப்பு, மஞ்சள் தூள் சேர்த்து, பஜ்ஜி மாவு பதத்தில் கரைத்து, பூர்ணத்தை அதில் தோய்த்துப் பொரித்தெடுக்கவும்.

- எஸ். சுபா, சென்னை



என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!



## வெள்ளைப் பணியாரம்

**தேவை:** பச்சரிசி - 2 கப், உளுந்து - 1/2 கப், தேங்காய்ப்பால் - 2 டேபிள்ஸ்பூன், சர்க்கரை - 1 டீஸ்பூன், உப்பு, எண்ணெய் - தேவைக்கு.

**செய்முறை:** ஒரு மணி நேரம் ஊறிய அரிசி, உ.பருப்பை சேர்த்தரைத்து, உப்பு, சர்க்கரை, தே.பால், சேர்த்துக் கரைக்கவும். பணியாரச் சட்டியைக் காயவைத்து எண்ணெய் ஊற்றி, மாவை அரைப்பாகத்திற்கு ஊற்றி, இருபுறமும் வெந்து எடுக்கவும்.

***- எம். பானுமதி,***
***திருச்சி***





# ஸ்வீட், காரம் 64!

Supplement to Mangayar Malar September 2009 25



## வெள்ளைப் பணியாரம்

**தேவை:** பச்சரிசி - 2 கப், உளுந்து - 1/2 கப், தேங்காய்ப்பால் - 2 டேபிள்ஸ்பூன், சர்க்கரை - 1 டீஸ்பூன், உப்பு, எண்ணெய் - தேவைக்கு.

**செய்முறை:** ஒரு மணி நேரம் ஊறிய அரிசி, உ.பருப்பை சேர்த்தரைத்து, உப்பு, சர்க்கரை, தே.பால், சேர்த்துக் கரைக்கவும். பணியாரச் சட்டியைக் காயவைத்து எண்ணெய் ஊற்றி, மாவை அரைப்பாகத்திற்கு ஊற்றி, இருபுறமும் வெந்து எடுக்கவும்.

***- எம். பானுமதி,***
***திருச்சி***





# ஸ்வீட், காரம் 64!







## பாலடைப் பிரதமன்

**தேவை:** பால் - 1லிட்டர், பாலடை - 1/2 கப், (கடையில் பாக்கெட்டில் கிடைக்கும்), சர்க்கரை - 300 கிராம், ஏலத்தூள் - 1/2 டீஸ்பூன்.

**செய்முறை:** இரண்டு கப் நீரில் பாலடையை நன்கு வேகவிடவும். கொதிக்கும் பாலில், நீர் வடித்த பாலடையைச் சேர்த்து நீர் குறுகும் வரை கொதிக்கவிட்டு, சர்க்கரை, ஏலத்தூள் சேர்த்துக் கொதிவிட்டு இறக்கவும்.

**- கே.எஸ். கிருஷ்ணவேணி,**
**குடந்தை**








26 Supplement to Mangayar Malar September 2009



பாலடைப் பிரதமன்

தேவை: பால் - 1லிட்டர், பாலடை - 1/2 கப், (கடையில் பாக்கெட்டில் கிடைக்கும்), சர்க்கரை - 300 கிராம், ஏலத்தூள் - 1/2 டீஸ்பூன்.

செய்முறை: இரண்டு கப் நீரில் பாலடையை நன்கு வேகவிடவும். கொதிக்கும் பாலில், நீர் வடித்த பாலடையைச் சேர்த்து நீர் குறுகும் வரை கொதிக்கவிட்டு, சர்க்கரை, ஏலத்தூள் சேர்த்துக் கொதிவிட்டு இறக்கவும்.

- கே.எஸ். கிருஷ்ணவேணி,
குடந்தை



என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!



## இனிப்பு அவல் அடை



**தேவை:** பச்சரிசி - 2 கப், வெல்லம் - 1/4 கிலோ, தேங்காய்த்துருவல் - 1 கப், கெட்டி அவல் - 1 டேபிள் ஸ்பூன், ஏலத்தூள் - சிறிதளவு, நெய் - தேவைக்கு.

**செய்முறை:** ஊறிய அரிசியை தோசை மாவு பதத்துக்கு அரைக்கவும். நெய், தே.துருவல், வெல்லம், ஏலத்தூள் சேர்த்து, நீரில் பிழிந்த அவலைப் போட்டுக் கிளறவும். இந்தப் பூர்ணத்தைத் தட்டி, மாவில் தோய்த்து வாழை இலையில் வைத்து, ஆவியில் வேகவிட்டு எடுக்கவும்.



***- ஆர். ராஜலக்ஷ்மி,***
***ஹூப்ளி***

# ஸ்வீட், காரம் 64!

Supplement to Mangayar Malar September 2009 27



## இனிப்பு அவல் அடை



**தேவை:** பச்சரிசி - 2 கப், வெல்லம் - 1/4 கிலோ, தேங்காய்த்துருவல் - 1 கப், கெட்டி அவல் - 1 டேபிள் ஸ்பூன், ஏலத்தூள் - சிறிதளவு, நெய் - தேவைக்கு.

**செய்முறை:** ஊறிய அரிசியை தோசை மாவு பதத்துக்கு அரைக்கவும். நெய், தே.துருவல், வெல்லம், ஏலத்தூள் சேர்த்து, நீரில் பிழிந்த அவலைப் போட்டுக் கிளறவும். இந்தப் பூர்ணத்தைத் தட்டி, மாவில் தோய்த்து வாழை இலையில் வைத்து, ஆவியில் வேகவிட்டு எடுக்கவும்.



***- ஆர். ராஜலக்ஷ்மி,***
***ஹூப்ளி***

# ஸ்வீட், காரம் 64!







## கமர்கட்

**தேவை:** முற்றிய தேங்காய்த் துருவல் - 2 கப், பாகு வெல்லம் - $1^3/_4$ கப், நெய் - 2 டேபிள்ஸ்பூன்.

**செய்முறை:** பொடித்த வெல்லத்தை சிறிது சுடுநீரில் போட்டு, மண் நீக்கிய வெல்லத் தண்ணீரில் தேங்காய்த் துருவலைச் சேர்க்கவும். கெட்டியாகி 'டங்' என்ற ஓசை வரும் வரை (பாத்திரத்தில் போட்டுப் பார்த்தால்) அடுப்பில் வைத்து நெய் சேர்த்து உருட்டவும்.



***- கீதா கிருஷ்ணன்,***
***சென்னை***



28 Supplement to Mangayar Malar September 2009







கமர்கட்

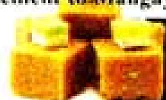
தேவை: முற்றிய தேங்காய்த் துருவல் - 2 கப், பாகு வெல்லம் - $1^3/_4$ கப், நெய் - 2 டேபிள்ஸ்பூன்.

செய்முறை: பொடித்த வெல்லத்தை சிறிது சுடுநீரில் போட்டு, மண் நீக்கிய வெல்லத் தண்ணீரில் தேங்காய்த் துருவலைச் சேர்க்கவும். கெட்டியாகி 'டங்' என்ற ஓசை வரும் வரை (பாத்திரத்தில் போட்டுப் பார்த்தால்) அடுப்பில் வைத்து நெய் சேர்த்து உருட்டவும்.



- கீதா கிருஷ்ணன்,
சென்னை

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!





## நியூட்ரி பால்ஸ்

**தேவை:** வேர்க்கடலை, பொரிக்கடலை, ப்ளெயின் பாப்கார்ன் - தலா 1 கப், வறுத்த முந்திரி, நறுக்கிய தேங்காய்ப்பால் - தலா 1/2 கப், தூள் வெல்லம் - $2\frac{3}{4}$ கப், ஏலத்தூள் - 1 டேபிள்ஸ்பூன்

**செய்முறை:** சுத்தம் செய்த வெல்ல நீரை கம்பிப்பாகு பதத்துக்குக் காய்ச்சவும். அதில் வே.கடலை, பொ.கடலை, பாப்கார்ன், முந்திரி, தே.பால், ஏலத்தூள் சேர்த்துக் கிளறவும். சிறிது நெய் தொட்டுக் கொண்டு சிறு உருண்டைகளாக்கவும்.



**- ஆர். அம்பிகா,**
**மதுரை**

# ஸ்வீட், காரம் 64!

Supplement to Mangayar Malar September 2009 29





நியூட்ரி பால்ஸ்

தேவை: வேர்க்கடலை, பொரிக்கடலை, ப்ளெயின் பாப்கார்ன் - தலா 1 கப், வறுத்த முந்திரி, நறுக்கிய தேங்காய்ப்பால் - தலா 1/2 கப், தூள் வெல்லம் - $2\frac{3}{4}$ கப், ஏலத்தூள் - 1 டேபிள்ஸ்பூன்

செய்முறை: சுத்தம் செய்த வெல்ல நீரை கம்பிப்பாகு பதத்துக்குக் காய்ச்சவும். அதில் வே.கடலை, பொ.கடலை, பாப்கார்ன், முந்திரி, தே.பால், ஏலத்தூள் சேர்த்துக் கிளறவும். சிறிது நெய் தொட்டுக் கொண்டு சிறு உருண்டைகளாக்கவும்.



- ஆர். அம்பிகா,
மதுரை

ஸ்வீட், காரம் 64!







## ரவை பக்கோடா

**தேவை:** பொடி ரவை - 1/2 கிலோ, அரிசி மாவு - 50 கிராம், வனஸ்பதி - 25 கிராம், உடைத்த முந்திரி - 10, பச்சை மிளகாய் - 3, இஞ்சித் துருவல், கறிவேப்பிலை, மல்லித் தழை, உப்பு, எண்ணெய் - தேவைக்கு.

**செய்முறை:** வனஸ்பதியில் வறுத்த ரவையுடன், அரிசி மாவைக் கலக்கவும். வறுத்த முந்திரி, நறுக்கிய மிளகாய், இஞ்சி, உப்பு, கறிவேப்பிலை, மல்லி சேர்த்து இளம் சூடான நீரில் உதிரியாகப் பிசைந்து, கிள்ளிப் போட்டு உடனேயே பொரிக்கவும்.



***- பிரேமா ராவ், ஸ்ரீரங்கம்***



30 Supplement to Mangayar Malar September 2009







## ரவை பக்கோடா

**தேவை:** பொடி ரவை - 1/2 கிலோ, அரிசி மாவு - 50 கிராம், வனஸ்பதி - 25 கிராம், உடைத்த முந்திரி - 10, பச்சை மிளகாய் - 3, இஞ்சித் துருவல், கறிவேப்பிலை, மல்லித் தழை, உப்பு, எண்ணெய் - தேவைக்கு.

**செய்முறை:** வனஸ்பதியில் வறுத்த ரவையுடன், அரிசி மாவைக் கலக்கவும். வறுத்த முந்திரி, நறுக்கிய மிளகாய், இஞ்சி, உப்பு, கறிவேப்பிலை, மல்லி சேர்த்து இளம் சூடான நீரில் உதிரியாகப் பிசைந்து, கிள்ளிப் போட்டு உடனேயே பொரிக்கவும்.



***- பிரேமா ராவ், ஸ்ரீரங்கம்***

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!



## மோர் முறுக்கு



**தேவை:** அரிசி மாவு - 2 கப், வறுத்தரைத்த உளுத்தம் மாவு - 1/2 கப், எள் - 2 டேபிள்ஸ்பூன், புளித்தமோர் - 2 கப், மிளகாய்த்தூள் - 1/2 கரண்டி, உப்பு - தேவைக்கு, நெய் - 1 கரண்டி, எண்ணெய்- பொரிக்க.

**செய்முறை:** கொதிக்க வைத்த மோரில் சிறிது சிறிதாக அரிசி மாவு சேர்த்துக் கிளறி இறக்கவும். பிறகு இதரப் பொருள்களைச் சேர்த்துப் பிசையவும். முறுக்கு அச்சில் உருண்டையைப் போட்டு பரவலாகப் பிழியவும்.



*- மகாலக்ஷ்மி சுப்ரமணியன், காரைக்கால்*

# ஸ்வீட், காரம் 64!

Supplement to Mangayar Malar September 2009 31



மோர் முறுக்கு



**தேவை:** அரிசி மாவு - 2 கப், வறுத்தரைத்த உளுத்தம் மாவு - 1/2 கப், எள் - 2 டேபிள்ஸ்பூன், புளித்தமோர் - 2 கப், மிளகாய்த்தூள் - 1/2 கரண்டி, உப்பு - தேவைக்கு, நெய் - 1 கரண்டி, எண்ணெய்- பொரிக்க.

**செய்முறை:** கொதிக்க வைத்த மோரில் சிறிது சிறிதாக அரிசி மாவு சேர்த்துக் கிளறி இறக்கவும். பிறகு இதரப் பொருள்களைச் சேர்த்துப் பிசையவும். முறுக்கு அச்சில் உருண்டையைப் போட்டு பரவலாகப் பிழியவும்.



*- மகாலக்ஷ்மி சுப்ரமணியன், காரைக்கால்*

ஸ்வீட், காரம் 64!









## மசாலா பப்பட்

**தேவை:** மைதா - 1 கப், கடலை மாவு - 1/2 கப், நெய் - 2 டீஸ்பூன், இஞ்சி - பூண்டு விழுது, கரம் மசாலாத்தூள், மிளகாய்ப் பொடி - தலா 1/2 டீஸ்பூன், உப்பு, அரிசி மாவு - தேவைக்கு, கொத்தமல்லி, புதினா, கீரை - தேவைக்கு.

**செய்முறை:** எல்லாவற்றையும் ஒன்றாகச் சேர்த்து சப்பாத்தி மாவு போல் பிசையவும். உருண்டைகளாக்கிய மாவை, அரிசி மாவைத் தொட்டு அப்பளங்களாக இட்டு, பொரித்தெடுக்கவும்.



***- பிரேமா சாந்தாராம், சென்னை***





32 Supplement to Mangayar Malar September 2009





மசாலா பப்பட்

தேவை: மைதா - 1 கப், கடலை மாவு - 1/2 கப், நெய் - 2 டீஸ்பூன், இஞ்சி - பூண்டு விழுது, கரம் மசாலாத்தூள், மிளகாய்ப் பொடி - தலா 1/2 டீஸ்பூன், உப்பு, அரிசி மாவு - தேவைக்கு, கொத்தமல்லி, புதினா, கீரை - தேவைக்கு.

செய்முறை: எல்லாவற்றையும் ஒன்றாகச் சேர்த்து சப்பாத்தி மாவு போல் பிசையவும். உருண்டைகளாக்கிய மாவை, அரிசி மாவைத் தொட்டு அப்பளங்களாக இட்டு, பொரித்தெடுக்கவும்.



- பிரேமா சாந்தாராம், சென்னை

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!



## தயிர் பூரணப் பூரி



**தேவை:** மைதா மாவு - 200 கிராம், நெய் - 1/2 கிலோ, கெட்டித்தயிர் - 2 ஆழாக்கு, தேங்காய்த்துருவல் - 1 கப், சர்க்கரை - 400 கிராம், கிஸ்மிஸ் - 15, கடுகு - 1 டீஸ்பூன், உப்பு - தேவைக்கு.

**செய்முறை:** நீர் வடித்த கெட்டித் தயிருடன், சர்க்கரை, தே.துருவல், கிஸ்மிஸ், கடுகு, உப்பு சேர்த்துப் பூர்ணத்தைக் கெட்டியாகப் பிசையவும். மைதாவில் சிறிது உப்பு சேர்த்துப் பிசைந்து சிறு பூரிகளாக இட்டு, அதனுள் பூர்ணத்தை வைத்துச் சுருட்டவும். சுருள்களை நெய்யில் பொரித்தெடுக்கவும்.



*- ஆர். மீனலதா, மும்பை*

# ஸ்வீட், காரம் 64!

Supplement to Mangayar Malar September 2009 33



## தயிர் பூரணப் பூரி



**தேவை:** மைதா மாவு - 200 கிராம், நெய் - 1/2 கிலோ, கெட்டித்தயிர் - 2 ஆழாக்கு, தேங்காய்த்துருவல் - 1 கப், சர்க்கரை - 400 கிராம், கிஸ்மிஸ் - 15, கடுகு - 1 டீஸ்பூன், உப்பு - தேவைக்கு.

**செய்முறை:** நீர் வடித்த கெட்டித் தயிருடன், சர்க்கரை, தே.துருவல், கிஸ்மிஸ், கடுகு, உப்பு சேர்த்துப் பூர்ணத்தைக் கெட்டியாகப் பிசையவும். மைதாவில் சிறிது உப்பு சேர்த்துப் பிசைந்து சிறு பூரிகளாக இட்டு, அதனுள் பூர்ணத்தை வைத்துச் சுருட்டவும். சுருள்களை நெய்யில் பொரித்தெடுக்கவும்.



*- ஆர். மீனலதா, மும்பை*

# ஸ்வீட், காரம் 64!





## பிரட் அல்வா

**தேவை:** பிரட் ஸ்லைஸ் - 7, முந்திரி - 11, ஏலத்தூள் - சிறிதளவு, சர்க்கரை, நெய் - தலா 150 கிராம்.



**செய்முறை:** ஒரு தம்ளர் கொதிக்கும் நீரில், சர்க்கரை சேர்த்துக் கம்பிப் பதம் வந்தவுடன் ரொட்டித் துண்டுகளைப் போட்டு, ஏலத்தூள் சேர்த்து நெய்யையும் ஊற்றிக் கிளறவும், பதமானவுடன் தட்டில் கொட்டி, வறுத்த முந்திரியால் அலங்கரிக்கவும்.



**- எம். அம்புஜம் முராரி, சேலம்**





34 Supplement to Mangayar Malar September 2009



பிரட் அல்வா

தேவை: பிரட் ஸ்லைஸ் - 7, முந்திரி - 11, ஏலத்தூள் - சிறிதளவு, சர்க்கரை, நெய் - தலா 150 கிராம்.



செய்முறை: ஒரு தம்ளர் கொதிக்கும் நீரில், சர்க்கரை சேர்த்துக் கம்பிப் பதம் வந்தவுடன் ரொட்டித் துண்டுகளைப் போட்டு, ஏலத்தூள் சேர்த்து நெய்யையும் ஊற்றிக் கிளறவும், பதமானவுடன் தட்டில் கொட்டி, வறுத்த முந்திரியால் அலங்கரிக்கவும்.



- எம். அம்புஜம் முராரி, சேலம்

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!





## பலாச்சுளை கேசரி

**தேவை:** பலாச்சுளை - 20, சர்க்கரை, ரவை - தலா 1/4 கிலோ, முந்திரி, திராட்சை, பச்சைக் கற்பூரம், நெய் - தேவைக்கு.

**செய்முறை:** சர்க்கரையைக் கம்பிப் பதம் வைத்து, பழத்துண்டுகளைப் போடவும். பிறகு நெய்யில் வறுத்த ரவையையும் சேர்த்துக் கிளறவும். கெட்டிப் பட்டவுடன் வறுத்த முந்திரி, திராட்சை, பச்சைக் கற்பூரம் சேர்த்து வில்லைகளாக்கவும்.



***- எஸ். விஜயா சீனிவாசன், திருவெறும்பூர்***

# ஸ்வீட், காரம் 64!

Supplement to Mangayar Malar September 2009 35





## பலாச்சுளை கேசரி

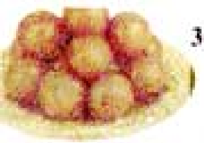
**தேவை:** பலாச்சுளை - 20, சர்க்கரை, ரவை - தலா 1/4 கிலோ, முந்திரி, திராட்சை, பச்சைக் கற்பூரம், நெய் - தேவைக்கு.

**செய்முறை:** சர்க்கரையைக் கம்பிப் பதம் வைத்து, பழத்துண்டுகளைப் போடவும். பிறகு நெய்யில் வறுத்த ரவையையும் சேர்த்துக் கிளறவும். கெட்டிப் பட்டவுடன் வறுத்த முந்திரி, திராட்சை, பச்சைக் கற்பூரம் சேர்த்து வில்லைகளாக்கவும்.



***- எஸ். விஜயா சீனிவாசன், திருவெறும்பூர்***

# ஸ்வீட், காரம் 64!







## கோல் பாப்டி



**தேவை:** கோதுமை மாவு - 1 கப், நெய் - 50 கிராம், வெல்லம் - 100 கிராம்.

**செய்முறை:** நெய்யில் சிவக்க வறுத்த கோதுமை மாவில் பொடித்த சுத்தமான வெல்லத்தைக் கலந்து மேலும் கிளறவும். பதமான பிறகு, சிறிது தண்ணீர் தெளித்து, ஒரு நிமிடம் கழித்து நெய் தடவிய தாம்பாளத்தில் கொட்டி வில்லைகள் போடவும்.

**- பிரபா டாக்கர்,**
**ஹைதராபாத்**





36 Supplement to Mangayar Malar September 2009



## கோல் பாப்டி



**தேவை:** கோதுமை மாவு - 1 கப், நெய் - 50 கிராம், வெல்லம் - 100 கிராம்.

**செய்முறை:** நெய்யில் சிவக்க வறுத்த கோதுமை மாவில் பொடித்த சுத்தமான வெல்லத்தைக் கலந்து மேலும் கிளறவும். பதமான பிறகு, சிறிது தண்ணீர் தெளித்து, ஒரு நிமிடம் கழித்து நெய் தடவிய தாம்பாளத்தில் கொட்டி வில்லைகள் போடவும்.

**- பிரபா டாக்கர்,**
**ஹைதராபாத்**

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!





## சோயா மைசூர் பாகு

**தேவை:** சோயா மாவு, கடலை மாவு - தலா 1/2 கப், சர்க்கரை - 2 கப், நெய் - $1^1/_4$ கப், ஏலத்தூள் - 3/4 டீஸ்பூன், முந்திரி - 1டேபிள்ஸ்பூன்.

**செய்முறை:** அரை கப் தண்ணீரில் கொதிக்க வைத்த சர்க்கரைக் கரைசலுடன் சோயா மாவு, கடலை மாவை ஒன்றாகச் சேர்த்துக் கிளறவும். பிறகு உருக்கிய நெய்யை ஊற்றி, வறுத்த முந்திரி, ஏலத்தூள் போட்டுக் கிளறி, வில்லைகள் போடவும்.

***- சு. சரஸ்வதி,***
***அரும்பாக்கம்***



# ஸ்வீட், காரம் 64!

Supplement to Mangayar Malar September 2009 37





## சோயா மைசூர் பாகு

**தேவை:** சோயா மாவு, கடலை மாவு - தலா 1/2 கப், சர்க்கரை - 2 கப், நெய் - $1^1/_4$ கப், ஏலத்தூள் - 3/4 டீஸ்பூன், முந்திரி - 1டேபிள்ஸ்பூன்.

**செய்முறை:** அரை கப் தண்ணீரில் கொதிக்க வைத்த சர்க்கரைக் கரைசலுடன் சோயா மாவு, கடலை மாவை ஒன்றாகச் சேர்த்துக் கிளறவும். பிறகு உருக்கிய நெய்யை ஊற்றி, வறுத்த முந்திரி, ஏலத்தூள் போட்டுக் கிளறி, வில்லைகள் போடவும்.

***- சு. சரஸ்வதி,***
***அரும்பாக்கம்***



# ஸ்வீட், காரம் 64!







## சோயா மனோகரம்

**தேவை:** சோயா மாவு, பொட்டுக்கடலை மாவு - தலா 1 கப், வெல்லம், அரிசி மாவு - தலா 1/2 கப், நெய், ஏலத்தூள் - சிறிதளவு.

**செய்முறை:** மூன்று மாவுகளையும் நெய் சேர்த்து கெட்டியாகப் பிசையவும். தேன் குழல் அச்சில் போட்டு எண்ணெயில் பிழிந்து நொறுக்கவும். கம்பிப் பதத்தில் உள்ள வெல்லப் பாகில் ஏலத்தூள், நொறுக்கியதைச் சேர்த்து, உருண்டைகளாகப் பிடிக்கவும்.

***- எஸ். ரமாமணி, வில்லிவாக்கம்***







38 Supplement to Mangayar Malar September 2009



சோயா மனோகரம்

தேவை: சோயா மாவு, பொட்டுக்கடலை மாவு - தலா 1 கப், வெல்லம், அரிசி மாவு - தலா 1/2 கப், நெய், ஏலத்தூள் - சிறிதளவு.

செய்முறை: மூன்று மாவுகளையும் நெய் சேர்த்து கெட்டியாகப் பிசையவும். தேன் குழல் அச்சில் போட்டு எண்ணெயில் பிழிந்து நொறுக்கவும். கம்பிப் பதத்தில் உள்ள வெல்லப் பாகில் ஏலத்தூள், நொறுக்கியதைச் சேர்த்து, உருண்டைகளாகப் பிடிக்கவும்.

- எஸ். ரமாமணி, வில்லிவாக்கம்



என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

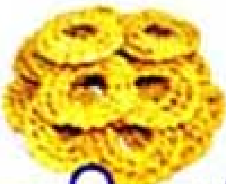


## உளுந்து குலோப்ஜாமூன்



**தேவை:** உளுத்தம் பருப்பு - 1/4 கிலோ, சர்க்கரை - 1/2 கிலோ, பச்சரிசி - 1 கிலோ, வனஸ்பதி - 300 கிராம், உப்பு - சிறிதளவு.

**செய்முறை:** ஊறிய அரிசி, உ.பருப்பை உப்பு சேர்த்துப் பந்துபோல் நைசாக அரைக்கவும். வனஸ்பதியைக் காயவைத்து அரைத்த மாவை உருண்டைகளாக்கி பொரித்தெடுக்கவும். சர்க்கரைப் பாகில் வெந்த உருண்டைகளைப் போட்டு ஊற விடவும்.



**- எஸ். உஷாராணி,**
**கோவை**

# ஸ்வீட், காரம் 64!

Supplement to Mangayar Malar September 2009 39

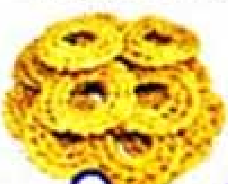


உளுந்து குலோப்ஜாமூன்



தேவை: உளுத்தம் பருப்பு - 1/4 கிலோ, சர்க்கரை - 1/2 கிலோ, பச்சரிசி - 1 கிலோ, வனஸ்பதி - 300 கிராம், உப்பு - சிறிதளவு.

செய்முறை: ஊறிய அரிசி, உ.பருப்பை உப்பு சேர்த்துப் பந்துபோல் நைசாக அரைக்கவும். வனஸ்பதியைக் காயவைத்து அரைத்த மாவை உருண்டைகளாக்கி பொரித்தெடுக்கவும். சர்க்கரைப் பாகில் வெந்த உருண்டைகளைப் போட்டு ஊற விடவும்.



- எஸ். உஷாராணி,
கோவை

ஸ்வீட், காரம் 64!





## திடீர் பர்ஃபி

**தேவை:** பால் பவுடர், துருவிய தேங்காய், சர்க்கரைத்தூள் - தலா 1/2 கப்.

**செய்முறை:** மூன்றையும் ஒன்றாகச் சேர்த்து, நன்கு பிசையவும். ஒரு தட்டில் பரத்தி ஃப்ரிஜ்ஜில் ஃப்ரீஸரில் வைக்கவும். செட் ஆனதும் வெளியில் எடுத்து வில்லைகள் போடவும்.

**- ஈ.டி. ஹேமமாலினி,**
**அண்ணா நகர் மேற்கு**





40 Supplement to Mangayar Malar September 2009





## திடீர் பர்ஃபி

**தேவை:** பால் பவுடர், துருவிய தேங்காய், சர்க்கரைத்தூள் - தலா 1/2 கப்.

**செய்முறை:** மூன்றையும் ஒன்றாகச் சேர்த்து, நன்கு பிசையவும். ஒரு தட்டில் பரத்தி ஃப்ரிஜ்ஜில் ஃப்ரீஸரில் வைக்கவும். செட் ஆனதும் வெளியில் எடுத்து வில்லைகள் போடவும்.

**- ஈ.டி. ஹேமமாலினி,**
**அண்ணா நகர் மேற்கு**



என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!





## ட்ரை ஃப்ரூட் அல்வா

**தேவை:** டேட்ஸ், டிரை ஃப்ரூட்ஸ், பாதாம் - தலா 10, சர்க்கரை - 2 கப், நெய் - 1/2 கப், சுக்குத்தூள் - 2 டீஸ்பூன், ஏலத்தூள் - 1 டீஸ்பூன்.

**செய்முறை:** உலர் பழங்களை இரண்டு மணி நேரம் வெந்நீரில் ஊறவைத்துத் தோலுரிக்கவும். பாதாம், டேட்ஸ் இரண்டையும் சேர்த்து விழுதாக அரைக்கவும். சர்க்கரையைக் கம்பிப்பாகு பதத்தில் காய்ச்சி அரைத்த விழுது, ஏலம், சுக்குத்தூள், நெய் சேர்த்துக் கிளறவும்.



*- எஸ். விமலா, உள்ளகரம்*

# ஸ்வீட், காரம் 64!

Supplement to Mangayar Malar September 2009 41





## ட்ரை ஃப்ரூட் அல்வா

**தேவை:** டேட்ஸ், டிரை ஃப்ரூட்ஸ், பாதாம் - தலா 10, சர்க்கரை - 2 கப், நெய் - 1/2 கப், சுக்குத்தூள் - 2 டீஸ்பூன், ஏலத்தூள் - 1 டீஸ்பூன்.

**செய்முறை:** உலர் பழங்களை இரண்டு மணி நேரம் வெந்நீரில் ஊறவைத்துத் தோலுரிக்கவும். பாதாம், டேட்ஸ் இரண்டையும் சேர்த்து விழுதாக அரைக்கவும். சர்க்கரையைக் கம்பிப்பாகு பதத்தில் காய்ச்சி அரைத்த விழுது, ஏலம், சுக்குத்தூள், நெய் சேர்த்துக் கிளறவும்.



*- எஸ். விமலா, உள்ளகரம்*

# ஸ்வீட், காரம் 64!





## அமிர்த கலசம்



**தேவை:** கோதுமை மாவு - 1 கப், வெல்லம் - 100 கிராம், தேங்காய்த் துருவல் - 1/2 கப், அரிசி மாவு - 2 டீஸ்பூன், சமையல் சோடா - 1 சிட்டிகை, ஏலத்தூள் - சிறிதளவு, எண்ணெய் - பொரிக்க.

**செய்முறை:** இரண்டு மாவுடன் சமையல் சோடா சேர்த்துப் பஜ்ஜி மாவு பதத்துக்குக் கரைக்கவும். வெல்லப் பாகில், தே.துருவல், ஏலம் சேர்த்து பூர்ணமாக்கி, மாவில் தோய்த்தெடுத்து உருண்டைகளைப் பொரிக்கவும்.

**- புவனா மணி, திருச்சி**



42 Supplement to Mangayar Malar September 2009





## அமிர்த கலசம்



**தேவை:** கோதுமை மாவு - 1 கப், வெல்லம் - 100 கிராம், தேங்காய்த் துருவல் - 1/2 கப், அரிசி மாவு - 2 டீஸ்பூன், சமையல் சோடா - 1 சிட்டிகை, ஏலத்தூள் - சிறிதளவு, எண்ணெய் - பொரிக்க.

**செய்முறை:** இரண்டு மாவுடன் சமையல் சோடா சேர்த்துப் பஜ்ஜி மாவு பதத்துக்குக் கரைக்கவும். வெல்லப் பாகில், தே.துருவல், ஏலம் சேர்த்து பூர்ணமாக்கி, மாவில் தோய்த்தெடுத்து உருண்டைகளைப் பொரிக்கவும்.

**- புவனா மணி, திருச்சி**

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!





## மல் பூரி

**தேவை:** மைதா மாவு, சர்க்கரை - தலா 2 கப், அரிசி மாவு - 1/2 கப், தயிர் - 1 கப், வனஸ்பதி - 200 கிராம், சமையல் சோடா - 1 சிட்டிகை, கேசரி பௌடர் - 1/2 டீஸ்பூன்.

**செய்முறை:** மாவுகளைச் சேர்த்து, தயிர், உப்பு, சோடா கலந்து தேவைப்பட்டால் தண்ணீர் சேர்த்துப் பிசையவும். பிறகு, வனஸ்பதியில் பூரியாகப் பொரித்துக் கொள்ளவும். சர்க்கரையைக் கம்பிப் பாகாக வைத்து, கேசரிப்பௌடர் சேர்த்து, பொரித்த பூரிகளைப் போட்டு ஊறவைக்கவும்.



***- நா. கலைச்செல்வி,***
**காஞ்சிபுரம்**

# ஸ்வீட், காரம் 64!

Supplement to Mangayar Malar September 2009 43





## மல் பூரி

**தேவை:** மைதா மாவு, சர்க்கரை - தலா 2 கப், அரிசி மாவு - 1/2 கப், தயிர் - 1 கப், வனஸ்பதி - 200 கிராம், சமையல் சோடா - 1 சிட்டிகை, கேசரி பௌடர் - 1/2 டீஸ்பூன்.

**செய்முறை:** மாவுகளைச் சேர்த்து, தயிர், உப்பு, சோடா கலந்து தேவைப்பட்டால் தண்ணீர் சேர்த்துப் பிசையவும். பிறகு, வனஸ்பதியில் பூரியாகப் பொரித்துக் கொள்ளவும். சர்க்கரையைக் கம்பிப் பாகாக வைத்து, கேசரிப்பௌடர் சேர்த்து, பொரித்த பூரிகளைப் போட்டு ஊறவைக்கவும்.



***- நா. கலைச்செல்வி,***
**காஞ்சிபுரம்**

# ஸ்வீட், காரம் 64!









## தேங்காய் கார அப்பம்

**தேவை:** பச்சரிசி - 2 கப், தேங்காய்த் துருவல் - 1 கப், புளித்த தயிர் - $1\frac{1}{2}$ கப், மிளகாய் வற்றல் - 4, ஒடித்த முந்திரி - 2 டேபிள்ஸ்பூன், உப்பு, எண்ணெய் - தேவைக்கு, மிளகுத்தூள், சீரகத்தூள் - தலா 1 டீஸ்பூன்.

**செய்முறை:** சுத்தம் செய்த அரிசியைத் தயிரில் ஊற விடவும். அத்துடன் உப்பு, மிளகாய், தேங்காய்த் துருவல் சேர்த்து, அரைக்கவும். உப்பு, மிளகுத்தூள், சீரகத்தூள், முந்திரி சேர்த்து வடை போல் தட்டிப் பொரிக்கவும்.

**- எஸ். மீனலோசனி,**
**திருத்தங்கல்**





44 Supplement to Mangayar Malar September 2009





தேங்காய் கார அப்பம்

தேவை: பச்சரிசி - 2 கப், தேங்காய்த் துருவல் - 1 கப், புளித்த தயிர் - $1\frac{1}{2}$ கப், மிளகாய் வற்றல் - 4, ஒடித்த முந்திரி - 2 டேபிள்ஸ்பூன், உப்பு, எண்ணெய் - தேவைக்கு, மிளகுத்தூள், சீரகத்தூள் - தலா 1 டீஸ்பூன்.

செய்முறை: சுத்தம் செய்த அரிசியைத் தயிரில் ஊற விடவும். அத்துடன் உப்பு, மிளகாய், தேங்காய்த் துருவல் சேர்த்து, அரைக்கவும். உப்பு, மிளகுத்தூள், சீரகத்தூள், முந்திரி சேர்த்து வடை போல் தட்டிப் பொரிக்கவும்.

- எஸ். மீனலோசனி,
திருத்தங்கல்

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!





## உருளை குல்கந்து

**தேவை:** உருளைக் கிழங்கு, நெய் - தலா 300கிராம், சர்க்கரை - 600 கிராம், தேங்காய்மூடி - 1, முந்திரி - 20, பால் - 1/2 லிட்டர், ஏலத்தூள், ஜாதிக்காய் - சிறிதளவு.

**செய்முறை:** கம்பிப்பாகு பதத்தில் இருக்கும் சர்க்கரைப் பாகில், வெந்து தோலுரித்து மசித்த உ.கிழங்கைப் போட்டுக் கிளற வேண்டும். கெட்டிப்படும்பொழுது, தேங்காய்ப் பால், சாதா பால் இரண்டையும் கொட்டி, நெய் சேர்த்துக் கிளறி, பொடித்த ஜாதிக்காய், ஏலத்தூள் சேர்க்கவும். தேங்காய்ச் சக்கையோடு முந்திரி சேர்த்துப் பொடித்து, தட்டில் கொட்டிய குல்கந்தில் பரத்தி விடவும்.



*- ராதா ராகவராமன், சென்னை*

# ஸ்வீட், காரம் 64!

Supplement to Mangayar Malar September 2009 45





## உருளை குல்கந்து

**தேவை:** உருளைக் கிழங்கு, நெய் - தலா 300கிராம், சர்க்கரை - 600 கிராம், தேங்காய்மூடி - 1, முந்திரி - 20, பால் - 1/2 லிட்டர், ஏலத்தூள், ஜாதிக்காய் - சிறிதளவு.

**செய்முறை:** கம்பிப்பாகு பதத்தில் இருக்கும் சர்க்கரைப் பாகில், வெந்து தோலுரித்து மசித்த உ.கிழங்கைப் போட்டுக் கிளற வேண்டும். கெட்டிப்படும்பொழுது, தேங்காய்ப் பால், சாதா பால் இரண்டையும் கொட்டி, நெய் சேர்த்துக் கிளறி, பொடித்த ஜாதிக்காய், ஏலத்தூள் சேர்க்கவும். தேங்காய்ச் சக்கையோடு முந்திரி சேர்த்துப் பொடித்து, தட்டில் கொட்டிய குல்கந்தில் பரத்தி விடவும்.



*- ராதா ராகவராமன், சென்னை*

# ஸ்வீட், காரம் 64!









## ராயல் ரஃப்டி

**தேவை:** பால் - 1 லிட்டர், சர்க்கரை - 100 கிராம், பாதாம் பருப்பு - 20, சாரைப் பருப்பு - 1 கரண்டி, ஏலக்காய் - 4

**செய்முறை:** பாதாம் பருப்பை வெந்நீரில் ஊறவைத்து ஏலக்காய்ச் சேர்த்து விழுதாக அரைக்கவும். அரைத்த விழுதுடன் சர்க்கரை பால் சேர்த்துக் கொதிக்க வைக்கவும். சற்றுக் கெட்டியானவுடன் இறக்கி, ஃப்ரிஜ்ஜில் வைத்து, பரிமாறுவதற்கு முன் சாரைப் பருப்பு தூவவும்.

**- டி. நிர்மலா தேவி, பம்மல்**








46 Supplement to Mangayar Malar September 2009





## ராயல் ரஃப்டி

**தேவை:** பால் - 1 லிட்டர், சர்க்கரை - 100 கிராம், பாதாம் பருப்பு - 20, சாரைப் பருப்பு - 1 கரண்டி, ஏலக்காய் - 4

**செய்முறை:** பாதாம் பருப்பை வெந்நீரில் ஊறவைத்து ஏலக்காய்ச் சேர்த்து விழுதாக அரைக்கவும். அரைத்த விழுதுடன் சர்க்கரை பால் சேர்த்துக் கொதிக்க வைக்கவும். சற்றுக் கெட்டியானவுடன் இறக்கி, ஃப்ரிஜ்ஜில் வைத்து, பரிமாறுவதற்கு முன் சாரைப் பருப்பு தூவவும்.

**- டி. நிர்மலா தேவி, பம்மல்**



என்றும் உங்களுடன்
**மங்கையர் மலர்** தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!





## டபுள் கா மீட்டா

**தேவை:** பிரட் ஸ்லைஸ் - 10, பால் - 3/4 கப், சர்க்கரை - 1 கப், பாதாம் பருப்பு, முந்திரிப்பருப்பு - சிறிதளவு, ஏலப்பொடி - 1/2 டீஸ்பூன், நெய் - பொரிக்க.

**செய்முறை:** ஓரங்கள் நீக்கிய பிரட்டை, துண்டுகளாக்கி நெய்யில் பொரிக்கவும். சர்க்கரைப் பாகில், பொரித்த துண்டங்களைப் பாலில் தோய்த்துப் போடவும். நீளவாக்கில் நறுக்கிய பாதாம், முந்திரிப் பருப்புடன் ஏலமும் சேர்த்துக் கலக்கவும்.



**- ஜே.சி. ஜெரினா காந்த்,**
**சென்னை**

# ஸ்வீட், காரம் 64!

Supplement to Mangayar Malar September 2009 47





டபுள் கா மீட்டா

தேவை: பிரட் ஸ்லைஸ் - 10, பால் - 3/4 கப், சர்க்கரை - 1 கப், பாதாம் பருப்பு, முந்திரிப்பருப்பு - சிறிதளவு, ஏலப்பொடி - 1/2 டீஸ்பூன், நெய் - பொரிக்க.

செய்முறை: ஓரங்கள் நீக்கிய பிரட்டை, துண்டுகளாக்கி நெய்யில் பொரிக்கவும். சர்க்கரைப் பாகில், பொரித்த துண்டங்களைப் பாலில் தோய்த்துப் போடவும். நீளவாக்கில் நறுக்கிய பாதாம், முந்திரிப் பருப்புடன் ஏலமும் சேர்த்துக் கலக்கவும்.



- ஜே.சி. ஜெரினா காந்த்,
சென்னை

ஸ்வீட், காரம் 64!







## கேரட் பேடா

**தேவை:** கேரட் துருவல், சர்க்கரை, பால் - தலா 2 கப், கடலை மாவு - 1/2 கப், கோவா - 100 கிராம், ஏலத்தூள்.

**செய்முறை:** பால், கேரட் துருவல், சர்க்கரை எல்லாவற்றையும் ஒன்றாக அடுப்பில் வைத்துக் கொதி வரும் சமயம் கோவாவையும் போட்டுக் கிளறி, கடலை மாவைச் சேர்த்துப் பதமானவுடன் வில்லைகள் போடவும்.

***- ஆர்.சியாமளா, ராயபுரம்***





48 Supplement to Mangayar Malar September 2009







கேரட் பேடா

தேவை: கேரட் துருவல், சர்க்கரை, பால் - தலா 2 கப், கடலை மாவு - 1/2 கப், கோவா - 100 கிராம், ஏலத்தூள்.

செய்முறை: பால், கேரட் துருவல், சர்க்கரை எல்லாவற்றையும் ஒன்றாக அடுப்பில் வைத்துக் கொதி வரும் சமயம் கோவாவையும் போட்டுக் கிளறி, கடலை மாவைச் சேர்த்துப் பதமானவுடன் வில்லைகள் போடவும்.

- ஆர்.சியாமளா, ராயபுரம்



என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!





## கோளவடம்

**தேவை:** பதப்படுத்தப்பட்ட அரிசி மாவு - 4 கப், வறுத்து அரைத்த உளுத்தம் மாவு, வெள்ளை எள் - தலா 1 டேபிள்ஸ்பூன், பெருங்காயத்தூள் - 1/2 டீஸ்பூன், வெண்ணெய் - 4 டீஸ்பூன், உப்பு - தேவைக்கு.

**செய்முறை:** எல்லாவற்றையும் கலந்து கெட்டியாகப் பிசையவும். ஓர் உருண்டையளவு மாவை எடுத்து நீளமாக உருட்டி, வட்ட வடிவமான அமைப்பில் செய்துகொண்டு, எண்ணெயில் பொரித்தெடுக்கவும்.



**- எஸ். அமிர்தவல்லி, போரூர்**

# ஸ்வீட், காரம் 64!

Supplement to Mangayar Malar September 2009 49





## கோளவடம்

**தேவை:** பதப்படுத்தப்பட்ட அரிசி மாவு - 4 கப், வறுத்து அரைத்த உளுத்தம் மாவு, வெள்ளை எள் - தலா 1 டேபிள்ஸ்பூன், பெருங்காயத்தூள் - 1/2 டீஸ்பூன், வெண்ணெய் - 4 டீஸ்பூன், உப்பு - தேவைக்கு.

**செய்முறை:** எல்லாவற்றையும் கலந்து கெட்டியாகப் பிசையவும். ஓர் உருண்டையளவு மாவை எடுத்து நீளமாக உருட்டி, வட்ட வடிவமான அமைப்பில் செய்துகொண்டு, எண்ணெயில் பொரித்தெடுக்கவும்.



**- எஸ். அமிர்தவல்லி, போரூர்**

# ஸ்வீட், காரம் 64!





## சீனா லட்டு

**தேவை:** கடலை மாவு - 200 கிராம், நெய் - 100 கிராம், சர்க்கரை - 250 கிராம், தேங்காய்த்துருவல் - 1 கப், முந்திரி - 25 கிராம், ஏலத்தூள், திராட்சை - 15 கிராம்.

**செய்முறை:** சூடான நெய்யில் கடலை மாவு, தேங்காய்த்துருவலை வறுத்தபடி பொடித்த சர்க்கரையைச் சேர்க்கவும். தனித் தனியாக வறுத்த முந்திரி, திராட்சையையும் சேர்த்து, ஏலத்தூள் போட்டுக் கிளறி உருண்டைகளாகப் பிடிக்கவும்.

- டி. ஜோதிபாய்,
காஞ்சிபுரம்



50 Supplement to Mangayar Malar September 2009





சீனா லட்டு

தேவை: கடலை மாவு - 200 கிராம், நெய் - 100 கிராம், சர்க்கரை - 250 கிராம், தேங்காய்த்துருவல் - 1 கப், முந்திரி - 25 கிராம், ஏலத்தூள், திராட்சை - 15 கிராம்.

செய்முறை: சூடான நெய்யில் கடலை மாவு, தேங்காய்த்துருவலை வறுத்தபடி பொடித்த சர்க்கரையைச் சேர்க்கவும். தனித் தனியாக வறுத்த முந்திரி, திராட்சையையும் சேர்த்து, ஏலத்தூள் போட்டுக் கிளறி உருண்டைகளாகப் பிடிக்கவும்.

- டி. ஜோதிபாய்,
காஞ்சிபுரம்

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

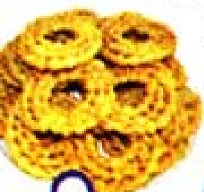


## பேபி கார்ன் ஃப்ரை



**தேவை:** பேபி கார்ன் - 7, மைதா, சோளமாவு, வெண்ணெய் - தலா 1/2 கப், எண்ணெய் - 1/4 லிட்டர், மிளகுத்தூள் - 1 டேபிள்ஸ்பூன், உப்பு தேவைக்கு.

**செய்முறை:** உருக்கிய வெண்ணெயில் மைதா, சோளமாவு, மிளகுத்தூள், உப்பு, தேவையான தண்ணீர் சேர்த்துக் கலக்கவும். பேபிகார்ன் துண்டுகளை இந்த மாவில் தோய்த்துப் பொரிக்கவும்.



*- எம். ஜெய்ஸ்ரீ, சேலம்*

# ஸ்வீட், காரம் 64!

Supplement to Mangayar Malar September 2009 51



## பேபி கார்ன் ஃப்ரை



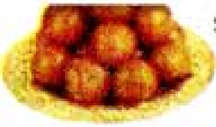
**தேவை:** பேபி கார்ன் - 7, மைதா, சோளமாவு, வெண்ணெய் - தலா 1/2 கப், எண்ணெய் - 1/4 லிட்டர், மிளகுத்தூள் - 1 டேபிள்ஸ்பூன், உப்பு தேவைக்கு.

**செய்முறை:** உருக்கிய வெண்ணெயில் மைதா, சோளமாவு, மிளகுத்தூள், உப்பு, தேவையான தண்ணீர் சேர்த்துக் கலக்கவும். பேபிகார்ன் துண்டுகளை இந்த மாவில் தோய்த்துப் பொரிக்கவும்.



*- எம். ஜெய்ஸ்ரீ, சேலம்*

# ஸ்வீட், காரம் 64!





## பருப்புப் பூரி



**தேவை:** துவரம் பருப்பு, கடலைப் பருப்பு, கோதுமை மாவு - தலா 100 கிராம், எண்ணெய் - 200 கிராம், மிளகு - 10, உப்பு - தேவைக்கு.

**செய்முறை:** முக்கால் மணிநேரம் ஊறிய பருப்புகளில் மிளகு, உப்பு சேர்த்து நைசாக அரைத்துக் கொள்ளவும். தளர இருந்தால் இலேசாகக் கிளறி பூர்ணம் செய்துகொள்ளவும். கோதுமை மாவைப் பூரிகளாக இட்டு, பூர்ண மாவை உள்ளே வைத்துப் பொரிக்கவும்.



***- கீதா வெங்கடேஸ்வரன், சிட்லபாக்கம்***



52 Supplement to Mangayar Malar September 2009





## பருப்புப் பூரி



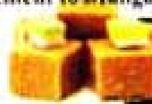
**தேவை:** துவரம் பருப்பு, கடலைப் பருப்பு, கோதுமை மாவு - தலா 100 கிராம், எண்ணெய் - 200 கிராம், மிளகு - 10, உப்பு - தேவைக்கு.

**செய்முறை:** முக்கால் மணிநேரம் ஊறிய பருப்புகளில் மிளகு, உப்பு சேர்த்து நைசாக அரைத்துக் கொள்ளவும். தளர இருந்தால் இலேசாகக் கிளறி பூர்ணம் செய்துகொள்ளவும். கோதுமை மாவைப் பூரிகளாக இட்டு, பூர்ண மாவை உள்ளே வைத்துப் பொரிக்கவும்.



***- கீதா வெங்கடேஸ்வரன், சிட்லபாக்கம்***

என்றும் உங்களுடன்
**மங்கையர் மலர்** தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!



## பொட்டுக்கடலை உருண்டை



**தேவை:** பொட்டுக்கடலை, சர்க்கரை - தலா 1 கப், நெய் - 1/8 கப், ஏலத்தூள் - 1/2 டீஸ்பூன்.

**செய்முறை:** இலேசாக வறுத்த பொட்டுக் கடலையைக் கெட்டிப் பாகான சர்க்கரைப் பாகில் சேர்த்து ஏலத்தூள் கலந்து கொள்ளவும். சூட்டோடு நெய்யையும் ஊற்றி, கையில் தொட்டுக் கொண்டு உருண்டைகள் பிடிக்கவும்.



- ஆர்.ரேவதி,
திருச்சி

# ஸ்வீட், காரம் 64!

Supplement to Mangayar Malar September 2009 53

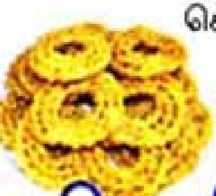


பொட்டுக்கடலை உருண்டை



**தேவை:** பொட்டுக்கடலை, சர்க்கரை - தலா 1 கப், நெய் - 1/8 கப், ஏலத்தூள் - 1/2 டீஸ்பூன்.

**செய்முறை:** இலேசாக வறுத்த பொட்டுக் கடலையைக் கெட்டிப் பாகான சர்க்கரைப் பாகில் சேர்த்து ஏலத்தூள் கலந்து கொள்ளவும். சூட்டோடு நெய்யையும் ஊற்றி, கையில் தொட்டுக் கொண்டு உருண்டைகள் பிடிக்கவும்.



- ஆர்.ரேவதி,
திருச்சி

ஸ்வீட், காரம் 64!





## முலாம் பழ குல்கந்து



**தேவை:** சுத்தம் செய்து விழுதாக்கிய முலாம்பழம், சர்க்கரை - தலா 1 கப், பொடியாக சீவிய முந்திரி - 1 டேபிள் ஸ்பூன், நெய் - 1/4 கப், குங்குமப்பூ - 1 சிட்டிகை, ரோஜாப்பூ - 2 (பனீர்)

**செய்முறை:** முலாப்பழ விழுது, சர்க்கரையை அடுப்பில் வைத்து, கொஞ்சம் கொஞ்சமாக நெய் சேர்க்கவும். பிறகு பொரித்த முந்திரி, குங்குமப்பூ சேர்த்துக் கிளறி, ரோஜா இதழ்களைத் தூவி இறக்கவும்.

***- மன்னை ஜி.நீலா, அபிராமபுரம்***









54 Supplement to Mangayar Malar September 2009

முலாம் பழ குல்கந்து

தேவை: சுத்தம் செய்து விழுதாக்கிய முலாம்பழம், சர்க்கரை - தலா 1 கப், பொடியாக சீவிய முந்திரி - 1 டேபிள் ஸ்பூன், நெய் - 1/4 கப், குங்குமப்பூ - 1 சிட்டிகை, ரோஜாப்பூ - 2 (பனீர்)

செய்முறை: முலாப்பழ விழுது, சர்க்கரையை அடுப்பில் வைத்து, கொஞ்சம் கொஞ்சமாக நெய் சேர்க்கவும். பிறகு பொரித்த முந்திரி, குங்குமப்பூ சேர்த்துக் கிளறி, ரோஜா இதழ்களைத் தூவி இறக்கவும்.

- மன்னை ஜி.நீலா, அபிராமபுரம்

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!



## ட்ரை ஃப்ரூட் உருண்டை



**தேவை:** பேரீச்சம்பழம், அன்ஜீர் - தலா 6, பாதாம், முந்திரி - தலா 5, நெய் - 100 கிராம், உலர் திராட்சை - 50 கிராம், ஃபுட் கம் - 25 கிராம், கொப்பரைத் துருவல், கசகசா - தலா 25 கிராம்.

**செய்முறை:** உலர் திராட்சை, அன்ஜீர், கொட்டை நீக்கிய பேரீச்சம்பழங்களை இடித்துக் கொள்ளவும். தனித்தனியாக நெய்யில் வறுத்த முந்திரி, பாதாம், ஃபுட் கம், கொப்பரைத் துருவல் ஆகியவற்றை இடித்து வெறும் வாணலியில் வறுத்த கசகசாவையும் போட்டு ஒன்றாக்கி உருண்டை பிடிக்கவும்.



**- பானு சங்கர், ஹைதராபாத்**

# ஸ்வீட், காரம் 64!

Supplement to Mangayar Malar September 2009 55



ட்ரை ஃப்ரூட் உருண்டை



**தேவை:** பேரீச்சம்பழம், அன்ஜீர் - தலா 6, பாதாம், முந்திரி - தலா 5, நெய் - 100 கிராம், உலர் திராட்சை - 50 கிராம், ஃபுட் கம் - 25 கிராம், கொப்பரைத் துருவல், கசகசா - தலா 25 கிராம்.

**செய்முறை:** உலர் திராட்சை, அன்ஜீர், கொட்டை நீக்கிய பேரீச்சம்பழங்களை இடித்துக் கொள்ளவும். தனித்தனியாக நெய்யில் வறுத்த முந்திரி, பாதாம், ஃபுட் கம், கொப்பரைத் துருவல் ஆகியவற்றை இடித்து வெறும் வாணலியில் வறுத்த கசகசாவையும் போட்டு ஒன்றாக்கி உருண்டை பிடிக்கவும்.



**- பானு சங்கர், ஹைதராபாத்**

ஸ்வீட், காரம் 64!





## ரவா அப்பம்



**தேவை:** ரவை - 1 கப், வெல்லம் - 200 கிராம், மைதா - 1 கப், முந்திரி - 10, ஏலம் - 2, எண்ணெய் - தேவைக்கு.

**செய்முறை:** ரவையைத் தண்ணீர் விட்டுப் பிசைந்து, இரண்டு மணி நேரம் ஊறிய பிறகு நைசாக அரைக்கவும். மைதா, பொடித்த வெல்லம், முந்திரி, ஏலம் சேர்த்துக் கரைக்கவும். எண்ணெயில் குழிக் கரண்டி கொண்டு ஊற்றிப் பொரிக்கவும்.

***- மல்லிகா அன்பழகன், கே.கே.நகர்***



56 Supplement to Mangayar Malar September 2009





ரவா அப்பம்



**தேவை:** ரவை - 1 கப், வெல்லம் - 200 கிராம், மைதா - 1 கப், முந்திரி - 10, ஏலம் - 2, எண்ணெய் - தேவைக்கு.

**செய்முறை:** ரவையைத் தண்ணீர் விட்டுப் பிசைந்து, இரண்டு மணி நேரம் ஊறிய பிறகு நைசாக அரைக்கவும். மைதா, பொடித்த வெல்லம், முந்திரி, ஏலம் சேர்த்துக் கரைக்கவும். எண்ணெயில் குழிக் கரண்டி கொண்டு ஊற்றிப் பொரிக்கவும்.

***- மல்லிகா அன்பழகன், கே.கே.நகர்***

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

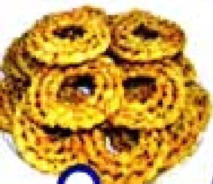


## வேர்க்கடலை மசாலா



**தேவை:** வேர்க்கடலை - 1 கப், பச்சை மிளகாய் - 3, தேங்காய்த் துருவல் - 1 டேபிள் ஸ்பூன், உப்பு - தேவைக்கு, கடுகு, சீரகம், உ.பருப்பு, க.பருப்பு - தாளிக்க, எண்ணெய் - 1 டேபிள்டீஸ்பூன், கறிவேப்பிலை.

**செய்முறை:** முதல்நாள் ஊறவைத்த வேர்க் கடலையை ப்ரஷர் குக்கரில் வேகவிடவும். தே.துருவல், உப்பு, சீரகம், மிளகாயைப் பொடிக்கவும். கடுகு, பருப்புகள் தாளிப்பில் வேர்க்கடலையை யும், பொடியையும் சேர்த்து கறிவேப்பிலை தூவினால் கமகம வேர்க் கடலை மசாலாத் தயார்.



***- ஏ. தாயாரம்மாள், திருச்சி***

# ஸ்வீட், காரம் 64!

Supplement to Mangayar Malar September 2009 57



வேர்க்கடலை மசாலா



தேவை: வேர்க்கடலை - 1 கப், பச்சை மிளகாய் - 3, தேங்காய்த் துருவல் - 1 டேபிள் ஸ்பூன், உப்பு - தேவைக்கு, கடுகு, சீரகம், உ.பருப்பு, க.பருப்பு - தாளிக்க, எண்ணெய் - 1 டேபிள்டீஸ்பூன், கறிவேப்பிலை.

செய்முறை: முதல்நாள் ஊறவைத்த வேர்க் கடலையை ப்ரஷர் குக்கரில் வேகவிடவும். தே.துருவல், உப்பு, சீரகம், மிளகாயைப் பொடிக்கவும். கடுகு, பருப்புகள் தாளிப்பில் வேர்க்கடலையை யும், பொடியையும் சேர்த்து கறிவேப்பிலை தூவினால் கமகம வேர்க் கடலை மசாலாத் தயார்.



- ஏ. தாயாரம்மாள், திருச்சி

ஸ்வீட், காரம் 64!










## அத்திப்பழ ரசமலாய்

**தேவை:** துருவிய அத்திப்பழம் - 1 கப், துருவிய பனீர் - $1\frac{1}{2}$ கப், பால் - 1 லிட்டர், சர்க்கரை - 1/2 கப், முந்திரி, பாதாம், பால் பவுடர், ஏலம் - தலா சிறிதளவு.

**செய்முறை:** கொதிக்கும் பால் குறுகியதும் சர்க்கரை, ஏலம் சேர்த்து இறக்கவும். அத்திப்பழம், துருவிய பனீர், பால் பவுடரைப் பிசைந்து உருண்டைகளாக்கி வறுத்த முந்திரி, பாதாம் போன்றவற்றைச் சேர்க்கவும்.

***- சியாமளா ராஜகோபால், சென்னை***



58 Supplement to Mangayar Malar September 2009










அத்திப்பழ ரசமலாய்

தேவை: துருவிய அத்திப்பழம் - 1 கப், துருவிய பனீர் - $1\frac{1}{2}$ கப், பால் - 1 லிட்டர், சர்க்கரை - 1/2 கப், முந்திரி, பாதாம், பால் பவுடர், ஏலம் - தலா சிறிதளவு.

செய்முறை: கொதிக்கும் பால் குறுகியதும் சர்க்கரை, ஏலம் சேர்த்து இறக்கவும். அத்திப்பழம், துருவிய பனீர், பால் பவுடரைப் பிசைந்து உருண்டைகளாக்கி வறுத்த முந்திரி, பாதாம் போன்றவற்றைச் சேர்க்கவும்.

- சியாமளா ராஜகோபால், சென்னை

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!





## பொரி உருண்டை

**தேவை:** அரிசிப் பொரி - 5 கப், பாகு வெல்லம் - 1 கப், சீவிய பாதாம், முந்திரி - தலா 1 டேபிள்ஸ்பூன், ஏலத் தூள், சுக்குத்தூள் - சிறிதளவு, அரிசி மாவு - சிறிதளவு.

**செய்முறை:** சுத்தம் செய்த வெல்லத்தைப் பாகு வைத்து அதில் சுத்தம் செய்த அரிசிப் பொரி, வறுத்த பாதாம், முந்திரி, ஏலத்தூள், சுக்குத்தூள் சேர்த்து அரிசி மாவைத் தொட்டுக் கொண்டு உருண்டைகளாகப் பிடிக்கவும்.



**- என். ராஜேஸ்வரி,**
**கொடியாலம்**

# ஸ்வீட், காரம் 64!

Supplement to Mangayar Malar September 2009 59





## பொரி உருண்டை

**தேவை:** அரிசிப் பொரி - 5 கப், பாகு வெல்லம் - 1 கப், சீவிய பாதாம், முந்திரி - தலா 1 டேபிள்ஸ்பூன், ஏலத் தூள், சுக்குத்தூள் - சிறிதளவு, அரிசி மாவு - சிறிதளவு.

**செய்முறை:** சுத்தம் செய்த வெல்லத்தைப் பாகு வைத்து அதில் சுத்தம் செய்த அரிசிப் பொரி, வறுத்த பாதாம், முந்திரி, ஏலத்தூள், சுக்குத்தூள் சேர்த்து அரிசி மாவைத் தொட்டுக் கொண்டு உருண்டைகளாகப் பிடிக்கவும்.



**- என். ராஜேஸ்வரி,**
**கொடியாலம்**

# ஸ்வீட், காரம் 64!





## உரிஹாளு

**தேவை:** கொண்டைக் கடலை, வேர்க்கடலை, பச்சைப் பயிறு, கொள்ளு, பொட்டுக் கடலை, அரிசிப் பொரி - தலா 1 கப், எண்ணெய், மிளகுப்பொடி, உப்பு, பெருங்காயம், கறிவேப்பிலை - தேவைக்கு.

**செய்முறை:** ஊறவைத்த கடலை களை, உலர்த்தி எண்ணெயில் பொரிக்கவும். வறுத்தப் பொரி, மிளகுப் பொடி, உப்பு, பெருங்காயம், பொரித்த கறிவேப்பிலை சேர்க்கவும்.

***- எச்.ஹம்சா, வலங்கைமான்***



60 Supplement to Mangayar Malar September 2009





உரிஹாளு

தேவை: கொண்டைக் கடலை, வேர்க்கடலை, பச்சைப் பயிறு, கொள்ளு, பொட்டுக் கடலை, அரிசிப் பொரி - தலா 1 கப், எண்ணெய், மிளகுப்பொடி, உப்பு, பெருங்காயம், கறிவேப்பிலை - தேவைக்கு.

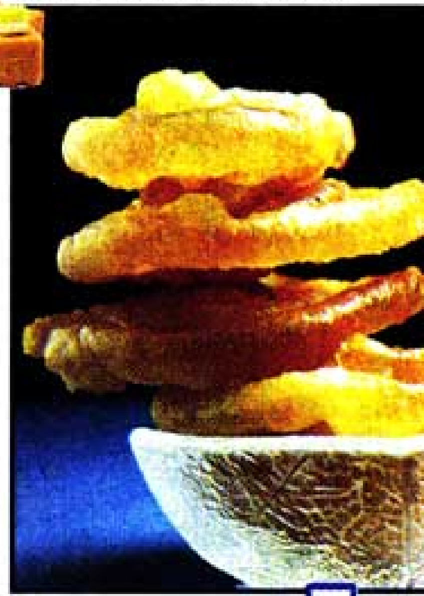
செய்முறை: ஊறவைத்த கடலை களை, உலர்த்தி எண்ணெயில் பொரிக்கவும். வறுத்தப் பொரி, மிளகுப் பொடி, உப்பு, பெருங்காயம், பொரித்த கறிவேப்பிலை சேர்க்கவும்.

- எச்.ஹம்சா, வலங்கைமான்

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!



## கம்பு குழிப் பணியாரம்



**தேவை:** புழுங்கல் அரிசி, உளுத்தம்பருப்பு - தலா 1/2 கப், கம்பு - 1 கப், பச்சை மிளகாய் - 2, சிவப்பு மிளகாய் - 2, தேங்காய்த் துருவல் - 1/2 கப், உப்பு தேவைக்கு.

**செய்முறை:** அரிசி, பருப்பு, கம்பு மூன்றையும் தனித்தனியாக ஊறவைத்து, உப்பு மிளகாய்ச் சேர்த்து அரைத்து தேங்காய்த் துருவலையும் கலந்து, அப்பக் காரலில் ஊற்றி, இருபுறமும் நன்கு வேக விட்டு எடுக்க பணியாரம் பறந்துபோகும்.



***- எஸ். கல்யாணி,***
***திருப்பாளத்துறை***

# ஸ்வீட், காரம் 64!

Supplement to Mangayar Malar September 2009 61



## கம்பு குழிப் பணியாரம்



**தேவை:** புழுங்கல் அரிசி, உளுத்தம்பருப்பு - தலா 1/2 கப், கம்பு - 1 கப், பச்சை மிளகாய் - 2, சிவப்பு மிளகாய் - 2, தேங்காய்த் துருவல் - 1/2 கப், உப்பு தேவைக்கு.

**செய்முறை:** அரிசி, பருப்பு, கம்பு மூன்றையும் தனித்தனியாக ஊறவைத்து, உப்பு மிளகாய்ச் சேர்த்து அரைத்து தேங்காய்த் துருவலையும் கலந்து, அப்பக் காரலில் ஊற்றி, இருபுறமும் நன்கு வேக விட்டு எடுக்க பணியாரம் பறந்துபோகும்.



***- எஸ். கல்யாணி,***
***திருப்பாளத்துறை***

# ஸ்வீட், காரம் 64!







## சிராத் தூள்

**தேவை:** கடலை மாவு - 2 தம்ளர், அரிசி மாவு - 1 தம்ளர், மிளகாய்த்தூள் - 2 டீஸ்பூன், உப்பு - $1\frac{1}{2}$ டீஸ்பூன், பெருங்காயத்தூள் - 1 டீஸ்பூன், எண்ணெய் - பொரிக்க, வெண்ணெய் - சிறிது.

**செய்முறை:** சுத்தம் செய்த மாவுகளுடன் உப்பு, மிளகாய்த்தூள், பெருங்காயம், வெண்ணெய், சிறிது தண்ணீர் சேர்த்து கெட்டியாகப் பிசையவும். கடைகளில் விற்கும் சிராக்கட்டையை (தேய்ப்பதற்கு) காய்ந்த எண்ணெயின் மேல் பிடித்துக் கொண்டு, கையால் அழுத்தித் தேய்க்கவும். சிராத்தூள் வெந்தவுடன் எடுக்கவும்.



- **ஹேமலதா பாஸ்கரன்,**
**கிழக்கு தாம்பரம்**



62 Supplement to Mangayar Malar September 2009







சிராத் தூள்

தேவை: கடலை மாவு - 2 தம்ளர், அரிசி மாவு - 1 தம்ளர், மிளகாய்த்தூள் - 2 டீஸ்பூன், உப்பு - $1\frac{1}{2}$ டீஸ்பூன், பெருங்காயத்தூள் - 1 டீஸ்பூன், எண்ணெய் - பொரிக்க, வெண்ணெய் - சிறிது.

செய்முறை: சுத்தம் செய்த மாவுகளுடன் உப்பு, மிளகாய்த்தூள், பெருங்காயம், வெண்ணெய், சிறிது தண்ணீர் சேர்த்து கெட்டியாகப் பிசையவும். கடைகளில் விற்கும் சிராக்கட்டையை (தேய்ப்பதற்கு) காய்ந்த எண்ணெயின் மேல் பிடித்துக் கொண்டு, கையால் அழுத்தித் தேய்க்கவும். சிராத்தூள் வெந்தவுடன் எடுக்கவும்.



- ஹேமலதா பாஸ்கரன்,
கிழக்கு தாம்பரம்

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!



## முந்திரி + வேர்க்கடலை பக்கோடா



**தேவை:** முந்திரி - 1/2 கப், தோல் நீக்கிய வேர்க் கடலை - 1/4 கப், கடலை மாவு - 1 கப், அரிசி மாவு - 1/2 கப், வெண்ணெய் - 1 டேபிள்ஸ்பூன், காரப் பொடி - 1 டீஸ்பூன், உப்பு - தேவைக்கு, எண்ணெய் - பொரிக்க.

**செய்முறை:** கடலை மாவு, அரிசி மாவு, உப்பு, காரப்பொடி, வெண்ணெய் சேர்த்துக் கலக்கவும். முந்திரி, வேர்க்கடலை சேர்த்து, பிசிறி னாற்போல் ஒன்றாக்கி, எண்ணெயில் உதிர்த்தாற்போல் பொரிக்கவும்.



***- சரோஜா வைத்தியநாதன், கிள்ளியூர்***

# ஸ்வீட், காரம் 64!

Supplement to Mangayar Malar September 2009 63



## முந்திரி + வேர்க்கடலை பக்கோடா



**தேவை:** முந்திரி - 1/2 கப், தோல் நீக்கிய வேர்க் கடலை - 1/4 கப், கடலை மாவு - 1 கப், அரிசி மாவு - 1/2 கப், வெண்ணெய் - 1 டேபிள்ஸ்பூன், காரப் பொடி - 1 டீஸ்பூன், உப்பு - தேவைக்கு, எண்ணெய் - பொரிக்க.

**செய்முறை:** கடலை மாவு, அரிசி மாவு, உப்பு, காரப்பொடி, வெண்ணெய் சேர்த்துக் கலக்கவும். முந்திரி, வேர்க்கடலை சேர்த்து, பிசிறி னாற்போல் ஒன்றாக்கி, எண்ணெயில் உதிர்த்தாற்போல் பொரிக்கவும்.



***- சரோஜா வைத்தியநாதன், கிள்ளியூர்***

# ஸ்வீட், காரம் 64!

Registered with the Registrar of Newspaper of India under No. 30309/75 * Registered No. TN / CC (S) DN / 170 / 09 - 11 * Licensed to post without prepayment under PMG's Licence No. WPP TN / CC (S) DN / 103 / 09 - 11* Registered as a Newspaper in Srilanka. Supplement to the Mangayar Malar September 2009 issue



## ஜவ்வரிசி போண்டா

**தேவை:** ஜவ்வரிசி - 1/2 கிலோ, அரிசி மாவு - 100 கிராம், எண்ணெய் - 350 கிராம், மிளகுப்பொடி - 2 டீஸ்பூன், உப்பு, பெருங்காயம் - தேவைக்கு.

**செய்முறை:** ஒரு மணிநேரம் ஊறிய ஜவ்வரிசியை நைசாக அரைக்கவும். அத்துடன் அரிசி மாவு, உப்பு, பெருங்காயம், மிளகுப்பொடி சேர்த்து உருட்டிப் பொரித்தெடுக்கவும்.

**- எம். ஷாலினி, சேலம்**



தொகுப்பு : **மாலதி சந்திரசேகரன்**

கார்டூன்ஸ் : **பிள்ளை**



64 Supplement to Mangayar Malar September 2009
Registered with the Registrar of Newspaper of India under No. 30309/75 * Registered No. TN / CC (S) DN / 170 / 09 - 11 * Licensed to post without prepayment under PMG's Licence No. WPP TN / CC (S) DN / 103 / 09 - 11* Registered as a Newspaper in Srilanka. Supplement to the Mangayar Malar September 2009 issue



ஜவ்வரிசி போண்டா

தேவை: ஜவ்வரிசி - 1/2 கிலோ, அரிசி மாவு - 100 கிராம், எண்ணெய் - 350 கிராம், மிளகுப்பொடி - 2 டீஸ்பூன், உப்பு, பெருங்காயம் - தேவைக்கு.

செய்முறை: ஒரு மணிநேரம் ஊறிய ஜவ்வரிசியை நைசாக அரைக்கவும். அத்துடன் அரிசி மாவு, உப்பு, பெருங்காயம், மிளகுப்பொடி சேர்த்து உருட்டிப் பொரித்தெடுக்கவும்.

- எம். ஷாலினி, சேலம்



தொகுப்பு : மாலதி சந்திரசேகரன்
கார்டூன்ஸ் : பிள்ளை

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!